

PRODUCTINFORMATIEBLAD

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Laatste verandering op: 23.02.2022

Croissant Ham-kaas

ARTIKELNUMMERS

Artikelnummer	
Baker & Baker artikelnummer	10153928
Bedrijfsnaam	Productcode
Baker & Baker BENELUX BV	24060
Overig	
EAN-Code	5413321240607
GN-code (EU)	16024950

BENAMING VAN HET LEVENSMIDDEL

Benaming van het levensmiddel: Ongebakken croissant gevuld met ham en kaas, diepgevroren.

PRODUCTOMSCHRIJVING



Bakkerswaren

ALGEMENE INFORMATIE

Land van herkomst:	België
Fysische conditie:	Deeg

GEBRUIKSINSTRUCTIES

Werkinstructies						
Rijzen:	Tijd:	90 min	Temperatuur:	32 °C	R.H.:	80 %
Bakken (Heteluchtoven):	Tijd:	18 min	Temperatuur:	180 - 200 °C		
Bakken (Traditionele oven):	Tijd:	18 min	Temperatuur:	200 - 220 °C		

PRODUCTAFMETINGEN

	Doel	Interval	Methode	Opmerking
Gewicht totaal:	100 g	93 - 107 g		
Hoogte	36 mm	32 - 40 mm		
Lengte	145 mm	130 - 160 mm		
Breedte	42 mm	38 - 47 mm		
Vorm:	Lange croissant			

SENSORISCHE INFORMATIE

Smaak	Gekruid	Geur:	Gekruid
Uiterlijk:	Bevroren	Kleur:	Wit

FORMULERING

Ingredient		E-nummer	%*	
Tarwebloem			30	
Water			25	
Hamplakken			15	
	Varkensvlees			10
	Water			4
	Zetmeel			< 1
	Glucosestroop			< 1
	Zout			< 1
	Melkeiwit			< 1
	Polysacchariden			< 1
	Stabilisator			< 1
		Difosfaten	E 450	< 1
	Antioxidant			< 1
		Natriumascorbaat	E 301	< 1
		Natriumcitraten	E 331	< 1
	Rozemarijn			< 1
	Conserveermiddel			< 1
		Natriumnitriet	E 250	< 1
		Natriumacetaten	E 262	< 1
	Peper			< 1
Palmvet			10	
Kaas			6	
Plantaardige oliën			4	
	Raapzaad			4
	Palm			< 1
Gist			2	
Suiker			1	
Magere melkpoeder			< 1	
Zout			< 1	
Dextrose			< 1	
Gemodificeerd zetmeel		E1422	< 1	
Tarwegluten			< 1	
Emulgator			< 1	
	Mono- en diclyceriden van vetzuren veresterd met mono- en diacetylwijnsteenzuur	E 472e		< 1
	Mono- en diglyceriden van vetzuren	E 471		< 1
	Lecithinen	E 322		< 1
Eipoeder			< 1	
Aardappelzetmeel			< 1	
Lactose			< 1	
Aroma			< 1	
	bevat tarwe			
	bevat selderij			
Verdikkingsmiddel			< 1	
	Natriumfosfaten	E 339		< 1
	Difosfaten	E 450		< 1
	Natriumalgiinaat	E 401		< 1
	Calciumsulfaat	E 516		< 1
Kleurstof			< 1	
	Sulfiet-ammoniakkaramel	E 150d		< 1
Gistextract			< 1	
Meelverbeteraar			< 1	
	Ascorbinezuur	E 300		< 1
Enzymen			< 1	

* Afgeronde waarden. De afronding is als volgt: > 10 %: Afgerond op 5 % (12,4 %: 10 % en 12,5 %: 15 %)
 > 1 % - < 10 %: Afgerond op 1 % (2,4 %: 2 % en 2,5 %: 3 %)
 < 1 %: < 1 %

INGREDIËNTEDECLARATIE

TARWEBLOEM; Water; Hamplakken(15%) [Varkensvlees; Water; Zetmeel; Glucosestroop; Zout; MELKEIWIT; Polysacchariden; Stabilisator: Difosfaten; Antioxidant: Natriumascorbaat, Natriumcitraten; Rozemarijn; Conserveermiddel: Natriumnitriet, Natriumacetaten; Peper]; Palmvet; KAAS(6,4%); Plantaardige oliën (Raapzaad, Palm); Gist; Suiker; MAGERE MELKPOEDER; Zout; Dextrose; Gemodificeerd zetmeel; TARWEGLUTEN; Emulgator: Mono- en diclyceriden van vetzuren veresterd met mono- en diacetylwijnsteenzuur, Mono- en diglyceriden van vetzuren, Lecithinen; EIPOEDER; Aardappelzetmeel; LACTOSE; Aroma (BEVAT TARWE; BEVAT SELDERIJ); Verdikkingsmiddel: Natriumfosfaten, Difosfaten, Natriumalgiinaat, Calciumsulfaat; Kleurstof: Sulfiet-ammoniakkaramel; Gistextract; Meelverbeteraar: Ascorbinezuur; Enzymen.

Artikelnummer: 10153928

Laatste verandering op: 23.02.2022

NUTRITIONELE INFORMATIE

Per 100 gram product

Energie:	1.260 kJ	(302 kcal)
Vetten:	18,0 g	
waarvan verzadigde vetzuren:	8,4 g	
waarvan enkelvoudig onverzadigd vetzuren:	7,0 g	
waarvan meervoudig onverzadigd vetzuren:	2,5 g	
Koolhydraten:	24,5 g	
waarvan suikers:	3,1 g	
Vezels:	1,2 g	
Eiwitten:	9,9 g	
Zout (Na x 2,5):	1,295 g	

Per portie (100 G)

Energie:	1.260 kJ	(302 kcal)
Vetten:	18,0 g	
waarvan verzadigde vetzuren:	8,4 g	
waarvan enkelvoudig onverzadigd vetzuren:	7,0 g	
waarvan meervoudig onverzadigd vetzuren:	2,5 g	
Koolhydraten:	24,5 g	
waarvan suikers:	3,1 g	
Vezels:	1,2 g	
Eiwitten:	9,9 g	
Zout (Na x 2,5):	1,295 g	

ADDITIONELE NUTRITIONELE INFORMATIE

Per 100 gram product

Vetten waarvan transonverzadigde vetzuren:	0,2 g
Vetten waarvan dierlijke transvetzuren:	0,1 g
Vetten waarvan niet-dierlijke transvetzuren:	0,1 g
Zout (NaCl):	1.250,5 mg
Mineralen - Natrium:	517,8 mg
Water:	37,4 g

REFERENTIE-INNAMES INFORMATIE

Per 100 gram product

VOLWASSENEN

Energie:	15 %
Totale vetten:	26 %
Verzadigde vetzuren:	42 %
Koolhydraten:	9 %
Suikers:	3 %
Eiwitten:	20 %
Zout:	22 %

Per portie (100 G)

VOLWASSENEN

Energie:	15 %
Totale vetten:	26 %
Verzadigde vetzuren:	42 %
Koolhydraten:	9 %
Suikers:	3 %
Eiwitten:	20 %
Zout:	22 %

Artikelnummer: 10153928

Laatste verandering op: 23.02.2022

ALLERGENENINFORMATIE

Allergeen	Aanwezig		
	product	productielijn	fabriek
Legale allergenen (overeenkomstig Verordening (EU) Nr. 1169/2011)			
Granen die gluten bevatten en afgeleide producten	Ja	Ja	Ja
Tarwe	Ja	Ja	Ja
Rogge	Neen	Ja	Ja
Gerst	Neen	Ja	Ja
Haver	Neen	Ja	Ja
Spelt	Neen	Neen	Ja
Khorasantarwe	Neen	Neen	Ja
Schaaldieren en afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
Eieren en afgeleide producten	Ja	Ja	Ja
Vis en afgeleide producten	Neen	Neen	Ja
Pinda's en daarvan afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
Sojabonen en daarvan afgeleide producten	Neen	Ja	Ja
Melk en daarvan afgeleide producten (lactose inbegrepen)	Ja	Ja	Ja
Noten en daarvan afgeleide producten	Neen	Ja	Ja
Amandel	Neen	Ja	Ja
Hazelnoten	Neen	Neen	Ja
Walnoten	Neen	Neen	Neen
Cashewnoten	Neen	Neen	Neen
Pecannoten	Neen	Neen	Neen
Paranoten	Neen	Neen	Neen
Pistachenoten	Neen	Neen	Neen
Macademianoten	Neen	Neen	Neen
Selderij en daarvan afgeleide producten	Ja	Ja	Ja
Mosterd en daarvan afgeleide producten	Neen	Neen	Ja
Sesam en daarvan afgeleide producten	Neen	Ja	Ja
Zwavel dioxide en sulfieten in concentraties > 10 mg/kg of > 10 mg/l	0 PPM *	Neen	Ja
Lupine en daarvan afgeleide producten	Neen	Neen	Ja
Weekdieren en afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
* Volgens de Verordening (EU) nr. 1169/2011, hoeven zwavel dioxide en sulfieten alleen gedeclareerd te worden indien de concentratie meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l uitgedrukt als totaalgehalte aan SO2 bedraagt.			
Mogelijke kruiscontaminatie			
Kan sporen bevatten van: SOJA, NOTEN, SESAM.			

GMO INFORMATIE

Dit product bevat geen ingrediënten die etikettering vereisen volgens de verordening (EU) nr. 1829/2003 en Verordening (EU) 1830/2003.

DIEET INFORMATIE

Geschikt voor (lacto-ovo-) vegetariërs:	Neen	Geschikt voor glutenvrij dieet	Neen
Geschikt voor lactovegetariërs:	Neen	Geschikt voor personen met een lactose-intolerantie:	Neen
Geschikt voor ovo-vegetariërs:	Neen	Geschikt voor personen met een koemelkeiwitalergie:	Neen
Geschikt voor veganisten:	Neen		

MICROBIOLOGISCHE INFORMATIE

	Eenheid	M	m	n	c: > m	Methode/opmerkingen
E. coli:	/ 1 g	1 000				AFNOR BRD 07/7 - 12/04
Schimmels:	/ g	30.000				ISO 7954
Bacillus cereus:	/ g	3 000				ISO 7932
Staphylococcus aureus:	/ g	3 000				ISO 6888-2
Salmonella:	/ 25 g	Afwezig				ISO 6579:2002
Listeria monocytogenes:	/25 g	100				AFNOR SDP 07/4 - 09/98

Artikelnummer:	10153928	Laatste verandering op:	23.02.2022
-----------------------	----------	--------------------------------	------------

HOUDBAARHEID EN OPSLAG CONDITIES

Bewaarcondities	
Houdbaarheid na productie:	180 dagen
Bewaartemperatuur:	-18 °C
Opslagadvies:	Na ontdooien niet opnieuw invriezen.
Opslagcondities na bakken (Lab simulatie)	
Houdbaarheid:	1 dagen
Bewaartemperatuur:	7 °C
Opslagadvies:	Koel en droog bewaren.
Transportcondities	
Transporttemperatuur	-18 °C

Artikelnummer: 10153928	Laatste verandering op: 23.02.2022
--------------------------------	---

VERPAKKINGSINFORMATIE

Distributieeenheid			
Nettogewicht: 9,500 kg	Brutogewicht: 9,950 kg	Aantal stuks: 95 ST	
Pallet			
Pallettype: Pallet Euro Wooden - PEUW - 1200/800/150			
DE per laag: 8 ST	Lagen: 7 ST	DE per pallet: 56 ST	
Nettogewicht: 583,12 kg	Brutogewicht: 532,00 kg	Totale pallethoogte: 185,80 cm	
Primaire verpakking			
Beschrijving: Zak	Materiaal: HDPE		
Hoeveelheid: 1,0000 PCE			
Gewicht: 16,2 g			
Kleur: Blauw			
Breedte: 440 mm			
Hoogte: 740 mm			
Secundaire verpakking			
Beschrijving: Doos	Materiaal: Golfkarton		
Hoeveelheid: 1,0000 PCE			
Gewicht: 430 g			
Kleur: Wit			
Lengte (buitenzijde): 394 mm			
Breedte (buitenzijde): 294 mm			
Hoogte (buitenzijde): 244 mm			
Beschrijving: Tape	Materiaal: PP		
Hoeveelheid: 2,2247 G			
Gewicht: 2,22 g			
Kleur: Transparant			
Breedte: 48 mm			
Beschrijving: Etiket	Materiaal: Papier		
Hoeveelheid: 1,0000 PCE			
Gewicht: 1,69 g			
Kleur: Wit			
Breedte: 148 mm			
Hoogte: 148 mm			
Codering			
Productiedatum: Neen	Vervaldatum: DDMMJJJJ UU MM		
Naam: Ja	Leverancier: Ja	Materiaalcode: Ja	
EAN: Ja			
Tertiaire verpakking			
Beschrijving: Pallet	Materiaal: Hout		
Hoeveelheid: 1,0000 PCE			
Gewicht: 25.000 g			
Lengte: 1.200 mm			
Breedte: 800 mm			
Hoogte: 150 mm			
Beschrijving: Blad	Materiaal: Golfkarton		
Hoeveelheid: 2,0000 PCE			
Gewicht: 335 g			
Kleur: Bruin			
Lengte: 1.150 mm			
Breedte: 750 mm			
Beschrijving: Folie (stretch)	Materiaal: LDPE		
Hoeveelheid: 0,2438 KG			
Kleur: Transparant			
Breedte: 500 mm			
Beschrijving: Etiket	Materiaal: Papier		
Hoeveelheid: 4,0000 PCE			
Gewicht: 0,7 g			
Kleur: Wit			
Breedte: 150 mm			
Hoogte: 200 mm			
Beschrijving: Lint			
Hoeveelheid: 13,4120 G			
Lengte: 600.000 mm			
Breedte: 165,1 mm			
Codering			
Productiedatum: SAP batchcode	Vervaldatum: Ja		
Naam: Ja	Leverancier: Ja	Materiaalcode: Ja	
EAN: Ja			

Artikelnummer: 10153928	Laatste verandering op: 23.02.2022
--------------------------------	---

VOEDSELVEILIGHEID / HACCP

Fysische gevaren - specifiek controlesysteem			
Zeven:	Aanwezig	Maas:	Opmerkingen
	Ja	4 mm	
Filters:	Neen		
Metaaldetectie:	Ja		
Ferro:		Diameter van het controle-instrument: 3 mm	
Non ferro:		Diameter van het controle-instrument: 4 mm	
Roestvrijstaal:		Diameter van het controle-instrument: 3,2 mm	
Röntgenstraal	Neen		
Afkeurmethode:	Bandstop en hoorbaar alarm		

WETTELIJKE INFORMATIE

Internationaal ingrediëntnummer		
Type	Nummer	Opmerkingen
EAN13	5413321240607	
GN-code (EU)	16024950	

Alle producten zijn conform de Europese en nationale voedselwetgeving.

VERKLARING

Dit document komt voort uit een gevalideerd QA/ERP databeheerssysteem. De noodzakelijke validatiestappen in dit systeem garanderen dat de informatie dewelke hierbij gegeven wordt actueel is en voor zover door ons bekend correct is. Het document dient daarom niet ondertekend te worden. Door dit document te aanvaarden als specificatiedocument, verzekert de klant zichzelf ervan om te beschikken over de meest recente productinformatie. Alle andere manieren van communicatie m.b.t. specificaties kunnen niet gegarandeerd actueel zijn aangezien zij niet gedekt worden door een gevalideerd beheerssysteem.

Laatste verandering op:	23.02.2022
Verandering:	Verpakkingsinformatie, Nutritionele informatie