

PRODUCTINFORMATIEBLAD

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Laatste verandering op: 26.01.2022

Kaasbroodje royale**ARTIKELNUMMERS**

Artikelnummer	
Baker & Baker artikelnummer	10154222
Bedrijfsnaam	Productcode
Baker & Baker BENELUX BV	23490
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	5413321234903
Baker & Baker FRANCE SARL	32239
Overig	
EAN-Code	5413321234903
GN-code (EU)	1905908000

BENAMING VAN HET LEVENSMIDDEL

Benaming van het levensmiddel: Ongebakken bladerdeeg met kaas, diepgevroren.

PRODUCTOMSCHRIJVING

Bakkerswaren

Kaasbroodje van bladerdeeg.
Het broodje is bestrooid met geraspte kaas.**ALGEMENE INFORMATIE**

Land van herkomst:	België
Fysische conditie:	Deeg

GEBRUIKSINSTRUCTIES

Algemeen advies			
Na afbakken is het kaasbroodje gereed voor consumptie. Warm serveren zorgt voor een optimale smaak.			
Werkinstructies			
Ontdooien:	Tijd:	30 min	
Bakken (Heteluchtoven):	Tijd:	30 min	Temperatuur: 180 - 200 °C
Bakken (Traditionele oven):	Tijd:	30 min	Temperatuur: 200 - 220 °C

PRODUCTAFMETINGEN

	Doel	Interval	Methode	Opmerking
Gewicht totaal:	120 g	110,5 - 129,5 g		
Lengte	160 mm	155 - 165 mm		
Breedte	60 mm	57 - 63 mm		
Vorm:				

SENSORISCHE INFORMATIE

Smaak	Typisch	Geur:	Typisch
Uiterlijk:	Bevroren	Kleur:	Lichtgeel
Smaak	Kaas	Geur:	Kaas

Artikelnummer: 10154222

Laatste verandering op: 26.01.2022

INGREDIËNTEDECLARATIE

Water; TARWEBLOEM; Palmvet; ROOMKAAS (MELK)(8,6%); GERASPTÉ KAAS (MELK)(7,6%) (GEPASTEURISEERDE MELK; Zout; Aardappelzetmeel; melkzuurculturen; Stremsel; Conserveermiddel; Natriumnitraat); Raapzaadolie; KAASPOEDER (MELK)(4,3%); KAAS (MELK)(2,1%); MAGERE MELKPOEDER; EIPOEDER; Gemodificeerd aardappelzetmeel; Gemodificeerd maïszetmeel; Zout; Gemodificeerd zetmeel; Gejodeerd zout (Zout; Kaliumjodide); Emulgator: Mono- en diglyceriden van vetzuren, Lecithinen; Aroma (BEVAT TARWE; BEVAT SELDERIJ); Aardappelzetmeel; Verdikkingsmiddel: Natriumfosfaten, Difosfaten, Natriumalgiinaat, Calciumsulfaat; Dextrose; Kleurstof: Sulfiet-ammoniakkaramel; Suiker; Gistextract.

NUTRITIONELE INFORMATIE
Per 100 gram product

Energie:	1.484 kJ	(357 kcal)
Vetten:	27,4 g	
waarvan verzadigde vetzuren:	13,3 g	
waarvan enkelvoudig onverzadigd vetzuren:	10,7 g	
waarvan meervoudig onverzadigd vetzuren:	3,4 g	
Koolhydraten:	19,0 g	
waarvan suikers:	1,5 g	
Vezels:	0,8 g	
Eiwitten:	8,2 g	
Zout (Na x 2,5):	1,570 g	

Per portie (120 G)

Energie:	1.781 kJ	(429 kcal)
Vetten:	32,9 g	
waarvan verzadigde vetzuren:	15,9 g	
waarvan enkelvoudig onverzadigd vetzuren:	12,9 g	
waarvan meervoudig onverzadigd vetzuren:	4,0 g	
Koolhydraten:	22,8 g	
waarvan suikers:	1,8 g	
Vezels:	1,0 g	
Eiwitten:	9,8 g	
Zout (Na x 2,5):	1,884 g	

ADDITIONELE NUTRITIONELE INFORMATIE
Per 100 gram product

Vetten waarvan transonverzadigde vetzuren:	0,3 g
Vetten waarvan dierlijke transvetzuren:	0,1 g
Vetten waarvan niet-dierlijke transvetzuren:	0,2 g
Zout (NaCl):	1.253,0 mg
Mineralen - Natrium:	627,8 mg
Water:	42,0 g

REFERENTIE-INNAMES INFORMATIE
Per 100 gram product

	VOLWASSENEN
Energie:	18 %
Totale vetten:	39 %
Verzadigde vetzuren:	66 %
Koolhydraten:	7 %
Suikers:	2 %
Eiwitten:	16 %
Zout:	26 %

Per portie (120 G)

	VOLWASSENEN
Energie:	21 %
Totale vetten:	47 %
Verzadigde vetzuren:	80 %
Koolhydraten:	9 %
Suikers:	2 %
Eiwitten:	20 %
Zout:	31 %

Artikelnummer: 10154222

Laatste verandering op: 26.01.2022

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	Neen	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	Ja	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	Ja	Ja
Sesam en daarvan afgeleide producten	Neen	Neen	Ja
Zwavel dioxide en sulfieten in concentraties > 10 mg/kg of > 10 mg/l	0 PPM *	Ja	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: VIS, SOJA, NOTEN, MOSTERD.			

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

	Einheid	M	m	n	c: > m	Methode/opmerkingen
Totaal kiemgetal:	/ g	30 000 000				SP-VG M 008
E. coli:	/ 1 g	1 000				AFNOR BRD 07/7 - 12/04
Schimmels:	/ g	30.000				ISO 7954
Gisten:	/ 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: 10154222	Laatste verandering op: 26.01.2022
--------------------------------	---

HOUDBAARHEID EN OPSLAG CONDITIES

Bewaarcondities	
Houdbaarheid na productie:	200 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: 10154222	Laatste verandering op: 26.01.2022
--------------------------------	---

VERPAKKINGSINFORMATIE

Distributieeenheid			
Nettogewicht: 5,760 kg	Brutogewicht: 6,524 kg	Aantal stuks: 48 ST	
Pallet			
Pallettype: Houten Euro pallet			
DE per laag: 8 ST	Lagen: 7 ST	DE per pallet: 56 ST	
Nettogewicht: 322,56 kg	Brutogewicht: 391,24 kg	Totale pallethoogte: 185,80 cm	
Primaire verpakking			
Beschrijving: Folie		Materiaal: OPP	
Hoeveelheid: 0,1029 KG			
Breedte: 710 mm			
Beschrijving: Lijm			
Hoeveelheid: 0,0006 KG			
Kleur: Wit			
Beschrijving: Tray		Materiaal: Golfkarton	
Hoeveelheid: 6,0000 PCE			
Gewicht: 46,5 g			
Kleur: Wit			
Lengte (buitenzijde): 383 mm			
Breedte (buitenzijde): 281 mm			
Hoogte (buitenzijde): 35 mm			
Beschrijving: Inkt			
Hoeveelheid: 0,0000 PCE			
Kleur: Zwart			
Secundaire verpakking			
Beschrijving: Doos		Materiaal: Golfkarton	
Hoeveelheid: 1,0000 PCE			
Gewicht: 370 g			
Kleur: Wit			
Lengte (buitenzijde): 394 mm			
Breedte (buitenzijde): 294 mm			
Hoogte (buitenzijde): 244 mm			
Beschrijving: Tape		Materiaal: PP	
Hoeveelheid: 1,1127 G			
Gewicht: 2,22 g			
Kleur: Transparant			
Breedte: 48 mm			
Beschrijving: Tape		Materiaal: PP	
Hoeveelheid: 1,1127 G			
Gewicht: 2,22 g			
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: Etiket		Materiaal: Papier	
Hoeveelheid: 4,0000 PCE			
Gewicht: 0,7 g			
Kleur: Wit			
Breedte: 150 mm			
Hoogte: 200 mm			
Beschrijving: Folie (stretch)		Materiaal: LDPE	
Hoeveelheid: 0,2240 KG			

Artikelnummer:	10154222	Laatste verandering op:	26.01.2022
Kleur:	Transparant		
Breedte	500 mm		
Codering			
Productiedatum:	SAP batchcode	Vervaldatum:	Ja
Naam:	Ja	Leverancier:	Ja
EAN:	Ja	Materiaalcode:	Ja

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	Ja		
Afkeurmethode:	Bandstop en hoorbaar alarm		

WETTELIJKE INFORMATIE

Internationaal ingrediëntnummer		
Type	Nummer	Opmerkingen
EAN13	5413321234903	
GN-code (EU)	1905908000	

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:	26.01.2022
Verandering:	Mogelijke kruiscontaminatie