

**PRODUCTINFORMATIEBLAD**

www.bakerandbaker.eu

**BAKER & BAKER**  
dedicated to delight

Laatste verandering op: 01.04.2021

**Krakelingen****ARTIKELNUMMERS**

Artikelnummer	
Baker & Baker artikelnummer	<b>10154297</b>
Bedrijfsnaam	Productcode
CSM BENELUX BV	24629
Overig	
EAN-Code	5413321246296
GN-code (EU)	1905903000

**BENAMING VAN HET LEVENSMIDDEL**

Benaming van het levensmiddel: Ongebakken getoerd gerezen deeg, diepgevroren.

**PRODUCTOMSCHRIJVING**

Bakkerswaren

Diepgevroren, ongebakken deegstuk.  
Het deeg is gevouwen als een krakeling.**ALGEMENE INFORMATIE**

Land van herkomst: België

Fysische conditie: Deeg

**GEBRUIKSINSTRUCTIES****Toepassing**

U kan dit product verwerken met een zoete vulling, b.v. gele room en fruit, of hartige vulling.

**Werkinstructies**

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

**PRODUCTAFMETINGEN**

	Doel	Interval	Methode	Opmerking
<b>Gewicht totaal:</b>	60 g	57 - 63 g		
<b>Hoogte</b>	25 mm	22 - 28 mm		
<b>Lengte</b>	95 mm	80 - 110 mm		
<b>Breedte</b>	70 mm	60 - 80 mm		
<b>Vorm:</b>	Krakelingvorm			

**SENSORISCHE INFORMATIE**

<b>Smaak</b>	Als referentie	<b>Geur:</b>	Typische baklucht
<b>Uiterlijk:</b>	Bevroren	<b>Kleur:</b>	Wit

Artikelnummer: 10154297

Laatste verandering op: 01.04.2021

**FORMULERING**

Ingredient	E-nummer	%*
Tarwebloem		45
Water		25
Palmvet		15
Plantaardige oliën		5
	Raapzaad	5
	Palm	< 1
Suiker		3
Gist		3
Zout		1
Tarwegluten		< 1
Emulgator		< 1
	Mono- en diglyceriden van vetzuren	E 471 < 1
	Mono- en diglyceriden van vetzuren veresterd met mono- en diacetylwijnsteenzuur	E 472e < 1
	Calciumcarbonaat	E 170 < 1
	Lecithinen	E 322 < 1
Dextrose		< 1
Sojabloem		< 1
Volle melkpoeder		< 1
Aroma		< 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; Palmvet; Plantaardige oliën (Raapzaad, Palm); Suiker; Gist; Zout; TARWEGLUTEN; Emulgator: Mono- en diglyceriden van vetzuren, Mono- en diglyceriden van vetzuren veresterd met mono- en diacetylwijnsteenzuur, Calciumcarbonaat, Lecithinen; Dextrose; SOJABLOEM; VOLLE MELKPOEDER; Aroma; Enzymen.

**NUTRITIONELE INFORMATIE**

Per 100 gram product		
Energie:	1.525 kJ	(366 kcal)
Vetten:	22,5 g	
waarvan verzadigde vetzuren:	10,7 g	
waarvan enkelvoudig onverzadigd vetzuren:	8,6 g	
waarvan meervoudig onverzadigd vetzuren:	3,1 g	
Koolhydraten:	32,1 g	
waarvan suikers:	4,5 g	
Vezels:	1,6 g	
Eiwitten:	7,8 g	
Zout (Na x 2,5):	1,081 g	
Per portie (60 G)		
Energie:	915 kJ	(219 kcal)
Vetten:	13,5 g	
waarvan verzadigde vetzuren:	6,4 g	
waarvan enkelvoudig onverzadigd vetzuren:	5,2 g	
waarvan meervoudig onverzadigd vetzuren:	1,9 g	
Koolhydraten:	19,2 g	
waarvan suikers:	2,7 g	
Vezels:	1,0 g	
Eiwitten:	4,7 g	
Zout (Na x 2,5):	0,648 g	

**ADDITIONELE NUTRITIONELE INFORMATIE**

Per 100 gram product	
Vetten waarvan transonverzadigde vetzuren:	0,2 g
Vetten waarvan dierlijke transvetzuren:	0,0 g
Vetten waarvan niet-dierlijke transvetzuren:	0,2 g
Zout (NaCl):	1.093,3 mg
Mineralen - Natrium:	432,3 mg
Water:	34,6 g

**REFERENTIE-INNAMEN INFORMATIE**

Per 100 gram product	VOLWASSENEN
Energie:	18 %
Totale vetten:	32 %
Verzadigde vetzuren:	53 %
Koolhydraten:	12 %

<b>Artikelnummer:</b> 10154297	<b>Laatste verandering op:</b> 01.04.2021
--------------------------------	---

<b>Suikers:</b>	5 %
<b>Eiwitten:</b>	16 %
<b>Zout:</b>	18 %
<b>Per portie (60 G)</b>	<b>VOLWASSENEN</b>
<b>Energie:</b>	11 %
<b>Totale vetten:</b>	19 %
<b>Verzadigde vetzuren:</b>	32 %
<b>Koolhydraten:</b>	7 %
<b>Suikers:</b>	3 %
<b>Eiwitten:</b>	9 %
<b>Zout:</b>	11 %

**ALLERGENENINFORMATIE**

Allergeen	Aanwezig		
	product	productielijn	fabriek
<b>Legale allergenen (overeenkomstig Verordening (EU) Nr. 1169/2011)</b>			
<b>Granen die gluten bevatten en afgeleide producten</b>	Ja	Ja	Ja
<b>Tarwe</b>	Ja	Ja	Ja
<b>Rogge</b>	Neen	Ja	Ja
<b>Gerst</b>	Neen	Ja	Ja
<b>Haver</b>	Neen	Ja	Ja
<b>Spelt</b>	Neen	Neen	Ja
<b>Khorasantarwe</b>	Neen	Neen	Ja
<b>Schaaldieren en afgeleide producten</b>	Neen	Neen	Neen
<b>Eieren en afgeleide producten</b>	Neen	Ja	Ja
<b>Vis en afgeleide producten</b>	Neen	Neen	Ja
<b>Pinda's en daarvan afgeleide producten</b>	Neen	Neen	Ja
<b>Sojabonen en daarvan afgeleide producten</b>	Ja	Ja	Ja
<b>Melk en daarvan afgeleide producten (lactose inbegrepen)</b>	Ja	Ja	Ja
<b>Noten en daarvan afgeleide producten</b>	Neen	Ja	Ja
<b>Amandel</b>	Neen	Ja	Ja
<b>Hazelnoten</b>	Neen	Neen	Ja
<b>Walnoten</b>	Neen	Neen	Neen
<b>Cashewnoten</b>	Neen	Neen	Neen
<b>Pecannoten</b>	Neen	Neen	Neen
<b>Paranoten</b>	Neen	Neen	Neen
<b>Pistachenoten</b>	Neen	Neen	Neen
<b>Macademianoten</b>	Neen	Neen	Neen
<b>Selderij en daarvan afgeleide producten</b>	Neen	Ja	Ja
<b>Mosterd en daarvan afgeleide producten</b>	Neen	Neen	Ja
<b>Sesam en daarvan afgeleide producten</b>	Neen	Ja	Ja
<b>Zwavel dioxide en sulfieten in concentraties &gt; 10 mg/kg of &gt; 10 mg/l</b>	0 PPM *	Neen	Ja
<b>Lupine en daarvan afgeleide producten</b>	Neen	Neen	Ja
<b>Weekdieren en afgeleide producten</b>	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.			
<b>Mogelijke kruiscontaminatie</b>			
Kan sporen bevatten van: EI, NOTEN, SELDERIJ, 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**

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

<b>Artikelnummer:</b> 10154297	<b>Laatste verandering op:</b> 01.04.2021
--------------------------------	---

**MICROBIOLOGISCHE INFORMATIE**

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

**HOUDBAARHEID EN OPSLAG CONDITIES**

<b>Bewaarcondities</b>	
Houdbaarheid na productie:	180 dagen
Bewaartemperatuur:	-18 °C
Opslagadvies:	Na ontdooien niet opnieuw invriezen.
<b>Opslagcondities na bakken (Lab simulatie)</b>	
Houdbaarheid:	1 dagen
Bewaartemperatuur:	< 20 °C
<b>Transportcondities</b>	
Transporttemperatuur	-18 °C

<b>Artikelnummer:</b> 10154297	<b>Laatste verandering op:</b> 01.04.2021
--------------------------------	---

**VERPAKKINGSINFORMATIE**

<b>Distributieeenheid</b>			
<b>Nettogewicht:</b>	3,600 kg	<b>Brutogewicht:</b>	3,903 kg
		<b>Aantal stuks:</b>	60 ST
<b>Pallet</b>			
<b>Pallettype:</b>	Pallet Euro Wooden - PEUW - 1200/800/150		
<b>DE per laag:</b>	8 ST	<b>Lagen:</b>	14 ST
<b>Nettogewicht:</b>	403,20 kg	<b>Brutogewicht:</b>	462,81 kg
		<b>DE per pallet:</b>	112 ST
		<b>Totale pallethoogte:</b>	201,20 cm
<b>Primaire verpakking</b>			
<b>Beschrijving:</b>	Zak	<b>Materiaal:</b>	HDPE
<b>Hoeveelheid:</b>	1,0000 PCE		
<b>Gewicht</b>	13,35 g		
<b>Kleur:</b>	Blauw		
<b>Breedte</b>	440 mm		
<b>Hoogte</b>	610 mm		
<b>Secundaire verpakking</b>			
<b>Beschrijving:</b>	Tape	<b>Materiaal:</b>	PP
<b>Hoeveelheid:</b>	1,7800 G		
<b>Gewicht</b>	2,22 g		
<b>Kleur:</b>	Transparant		
<b>Breedte</b>	48 mm		
<b>Beschrijving:</b>	Etiket	<b>Materiaal:</b>	Papier
<b>Hoeveelheid:</b>	1,0000 PCE		
<b>Gewicht</b>	0,916 g		
<b>Kleur:</b>	Wit		
<b>Breedte</b>	150 mm		
<b>Hoogte</b>	66 mm		
<b>Beschrijving:</b>	Doos	<b>Materiaal:</b>	Golfkarton
<b>Hoeveelheid:</b>	1,0000 PCE		
<b>Gewicht</b>	286 g		
<b>Kleur:</b>	Wit		
<b>Lengte (buitenzijde):</b>	394 mm		
<b>Breedte (buitenzijde):</b>	294 mm		
<b>Hoogte (buitenzijde):</b>	125 mm		
<b>Codering</b>			
<b>Productiedatum:</b>	Neen	<b>Vervaldatum:</b>	DDMMJJJJ UU MM
<b>Naam:</b>	Ja	<b>Leverancier:</b>	Ja
<b>EAN:</b>	Ja	<b>Materiaalcode:</b>	Ja
<b>Tertiaire verpakking</b>			
<b>Beschrijving:</b>	Folie (stretch)	<b>Materiaal:</b>	LDPE
<b>Hoeveelheid:</b>	0,2240 KG		
<b>Kleur:</b>	Transparant		
<b>Breedte</b>	500 mm		
<b>Beschrijving:</b>	Blad	<b>Materiaal:</b>	Papier
<b>Hoeveelheid:</b>	1,0000 PCE		
<b>Gewicht</b>	103,5 g		
<b>Kleur:</b>	Bruin		
<b>Lengte</b>	750 mm		
<b>Breedte</b>	1.150 mm		
<b>Beschrijving:</b>	Etiket	<b>Materiaal:</b>	Papier
<b>Hoeveelheid:</b>	4,0000 PCE		
<b>Gewicht</b>	0,7 g		
<b>Kleur:</b>	Wit		
<b>Breedte</b>	150 mm		
<b>Hoogte</b>	200 mm		
<b>Beschrijving:</b>	Pallet	<b>Materiaal:</b>	Hout
<b>Hoeveelheid:</b>	1,0000 PCE		
<b>Gewicht</b>	25.000 g		
<b>Lengte</b>	1.200 mm		
<b>Breedte</b>	800 mm		
<b>Hoogte</b>	150 mm		
<b>Codering</b>			
<b>Productiedatum:</b>	SAP batchcode	<b>Vervaldatum:</b>	Ja
<b>Naam:</b>	Ja	<b>Leverancier:</b>	Ja
<b>EAN:</b>	Ja	<b>Materiaalcode:</b>	Ja

Artikelnummer: 10154297      Laatste verandering op: 01.04.2021

**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	5413321246296	
GN-code (EU)	1905903000	
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: 01.04.2021  
Verandering: Nutritionele informatie