

PRODUCTINFORMATIEBLAD

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Laatste verandering op: 03.04.2019

Mattentaartje 7,8KG

ARTIKELNUMMERS

Artikelnummer	
Baker & Baker artikelnummer	10154691
Bedrijfsnaam	
Baker & Baker BENELUX BV	28848
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	5413321288487
Baker & Baker Global	10154691
Overig	
EAN-Code	5413321288487
GN-code (EU)	1901200000

BENAMING VAN HET LEVENSMIDDEL

Benaming van het levensmiddel: Bladerdeeggebak met een melkpreparaat vulling (25,5%), klaar om te bakken, diepgevroren

PRODUCTOMSCHRIJVING



Bakkerswaren, Bevroren

Diepgevroren en ongebakken rond gekarteld bladerdeegproduct met een mattenvulling, gesloten met een bladerdeegdeksel

ALGEMENE INFORMATIE

Land van herkomst: België

GEBRUIKSIJNSTRUCTIES

Werkinstructies			
Ontdooien:	Tijd:	60 - 120 min	
Opmerkingen	Ontdooien op kamertemperatuur.		
Bakken (Heteluchtoven):	Tijd:	35 min	Temperatuur: 180 - 200 °C
Bakken (Traditionele oven):	Tijd:	35 min	Temperatuur: 200 - 220 °C

Artikelnummer: 10154691	Laatste verandering op: 03.04.2019
--------------------------------	---

PRODUCTAFMETINGEN

	Doel	Interval	Methode	Opmerking
Gewicht vulling:	50 g	50 - 70 g		
Gewicht deeg:	70 g	50 - 70 g		
Gewicht totaal:	120 g	120 - 130 g		
Diameter	100 mm			Standaardvorm

SENSORISCHE INFORMATIE

Smaak	Zacht, Kaasachtig	Geur:	Vanille, Kaasachtig
Uiterlijk:	Bevroren, Rond, Deeg	Kleur:	Crèmekleur, Bruinachtig
Structuur:	Typisch, Krokant, Romig		

INGREDIËNDECLARATIE

MELKPREPARAAT (MELK; KARNEMELK; Azijn); Bladerdeeg (TARWEBLOEM; Palmolie; Glucosestroop; Zout; MELKEIWIT; Stabilisator: Trifosfaten; Antiklontermiddel: Siliconendioxide; Voedingszuur: Citroenzuur; Meelverbeteraar: L-Cysteïne); Suiker; GEPASTEURISEERD EI; Water; Margarine (Plantaardige vetten: Palm, Kokosnoot; Water; Raapzaadolie; Emulgator: Mono- en diglyceriden van vetzuren; Zuurteregelaar: Citroenzuur; Kleurstof: Caroteen); Aroma.

NUTRITIONELE INFORMATIE

Per 100 gram product	
Energie:	1.674 kJ (401 kcal)
Vetten:	22,0 g
waarvan verzadigde vetzuren:	12,3 g
Koolhydraten:	38,8 g
waarvan suikers:	20,7 g
Eiwitten:	11,0 g
Zout (Na x 2,5):	0,6000 g

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	Neen	Neen
Gerst	Neen	Neen	Neen
Haver	Neen	Neen	Neen
Spelt	Neen	Neen	Neen
Khorasantarwe	Neen	Neen	Neen
Schaaldieren en afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
Eieren en afgeleide producten	Ja	Ja	Ja
Vis en afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
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	Neen	Neen	Neen
Mosterd en daarvan afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
Sesam en daarvan afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
Zwavel dioxide en sulfieten in concentraties > 10 mg/kg of > 10 mg/l	0 PPM *	Neen	Neen
Lupine en daarvan afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
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: NOTEN, SOJA.

Gebaseerd op de risicobeoordeling en risicobeheersing van de fabriek is de aanwezigheid van sommige allergenen vermeden.

Daarom zijn de allergenen die genoemd worden in de "Mogelijke kruiscontaminatie"-clausule de enige die een risico vormen voor kruiscontaminatie.

GMO INFORMATIE

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

Artikelnummer: 10154691	Laatste verandering op: 03.04.2019
--------------------------------	---

DUURZAAMHEID

Type: Palmolie **Waarde:** 100 % **Supply chain model:** Segregation

Supply Chain Modell: Segregation. Bevat gecertificeerde duurzame palmolie. www.rspo.org.
RSPO ID: 9-1227-15-000-00; RSPO #: SGS-RSPO/SC17-00027

DIEET INFORMATIE

Geschikt voor (lacto-ovo-) vegetariërs: Ja
Geschikt voor veganisten: Neen

MICROBIOLOGISCHE INFORMATIE

	Einheid	M	m	n	c: > m	Methode/opmerkingen
Totaal kiemgetal:	/ g	100 000				§64 LFGB L 01.00-5
Enterobacteriaceae:	/ g	10				§64 LFGB L 05.00-5
E. coli:	/ g	100				ISO 16649, AFNOR 3M 01/8-06/01
Schimmels:	/ g	1 000				§64 LFGB L 01.00-37
Gisten:	/ g	1 000				§64 LFGB L 01.00-37
Bacillus cereus:	/ g	100				§64 LFGB L 00.00-25, API (50CHB)
Staphylococcus aureus:	/ g	100				AFNOR 3M 01/9-04/03, Petrifilm
Salmonella:	/ 25 g	Afwezig				§64 LFGB L 00.00-66, mini VIDAS
Listeria monocytogenes:	/ 25 g	Afwezig				mini VIDAS, AFNOR BIO-12/09-07/02

HOUDBAARHEID EN OPSLAG CONDITIES

Bewaarcondities	
Houdbaarheid na productie:	240 dagen
Bewaartemperatuur:	-18 °C
Opslagadvies:	Na ontdooien niet opnieuw invriezen.
Opslagcondities na opening (Lab simulatie)	
Houdbaarheid:	7 dagen
Bewaartemperatuur:	< 25 °C
Transportcondities	
Transporttemperatuur	-18 °C

VERPAKKINGSINFORMATIE

Distributieeenheid				
Nettogewicht:	7,80 kg	Brutogewicht:	8,20 kg	Aantal stuks: 65 ST
Primaire verpakking				
Beschrijving:	Beker	Materiaal:	Aluminium	
Secundaire verpakking				
Beschrijving:	Zak	Materiaal:	HDPE	

WETTELIJKE INFORMATIE

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.