

**PRODUCTINFORMATIEBLAD**

www.bakerandbaker.eu

**BAKER & BAKER**  
dedicated to delight

Laatste verandering op: 15.09.2021

**Piccolo wit 15cm****ARTIKELNUMMERS**

<b>Artikelnummer</b>	
Baker & Baker artikelnummer	<b>10154763</b>
<b>Bedrijfsnaam</b>	
Baker & Baker BENELUX BV	<b>Productcode</b> 23317
<b>Overig</b>	
GN-code (EU)	1905903000

**BENAMING VAN HET LEVENSMIDDEL**

<b>Benaming van het levensmiddel:</b>	Mini baguette wit, voorgebakken, diepgevroren
---------------------------------------	---

**PRODUCTOMSCHRIJVING**

Vorgebakken brood, Bevroren
Vorgebakken diepgevroren broodje.

**ALGEMENE INFORMATIE**

<b>Land van herkomst:</b>	België
---------------------------	--------

**GEBRUIKSINSTRUCTIES**

<b>Algemeen advies</b>			
Na ontdooien en afbakken is dit product klaar voor consumptie. Ideaal om te beleggen.			
<b>Werkinstructies</b>			
<b>Ontdooien:</b>	<b>Tijd:</b>	30 min	
<b>Opmerkingen</b>	Ondooien op kamertemperatuur.		
<b>Bakken (Heteluchtoven):</b>	<b>Tijd:</b>	14 - 16 min	<b>Temperatuur:</b> 180 - 200 °C
<b>Bakken (Traditionele oven):</b>	<b>Tijd:</b>	14 - 16 min	<b>Temperatuur:</b> 200 - 220 °C

**PRODUCTAFMETINGEN**

	Doel	Interval	Methode	Opmerking
<b>Gewicht totaal:</b>	105 g	100 - 110 g		
<b>Lengte</b>	200 mm	190 - 210 mm		
<b>Omtrek</b>	190 mm	180 - 200 mm		
<b>Vorm:</b>	Lang			

**SENSORISCHE INFORMATIE**

<b>Smaak</b>	Brood	<b>Geur:</b>	Brood
<b>Uiterlijk:</b>	Regelmatige vorm	<b>Kleur:</b>	Lichtbruin
<b>Structuur:</b>	Typisch		

**INGREDIËNTEDECLARATIE**

TARWEBLOEM; Water; Gist; Gejodeerd zout (Zout; Kaliumjodaat); Antioxidant: Ascorbinezuur; Meelverbeteraar: L-Cysteïne.
--

**NUTRITIONELE INFORMATIE**

<b>Per 100 gram product</b>	
<b>Energie:</b>	1.024 kJ (241 kcal)
<b>Vetten:</b>	0,9 g
<b>waarvan verzadigde vetzuren:</b>	0,2 g
<b>Koolhydraten:</b>	50,0 g
<b>waarvan suikers:</b>	1,0 g
<b>Eiwitten:</b>	7,2 g
<b>Zout (Na x 2,5):</b>	1,2600 g

Artikelnummer: 10154763	Laatste verandering op: 15.09.2021
-------------------------	------------------------------------

**ALLERGENENINFORMATIE**

Allergeen	Aanwezig		
	product	productielijn	fabriek
<b>Legale allergenen (overeenkomstig Verordening (EU) Nr. 1169/2011)</b>			
Granen die gluten bevatten en afgeleide producten	Ja	Ja	Ja
Tarwe	Ja	Ja	Ja
Rogge	Neen	Ja	Neen
Gerst	Neen	Ja	Neen
Haver	Neen	Ja	Neen
Spelt	Neen	Ja	Neen
Khorasantarwe	Neen	Neen	Neen
Schaaldieren en afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
Eieren en afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
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)	Neen	Ja	Ja
Noten en daarvan afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
Amandel	Neen	Neen	Neen
Hazelnoten	Neen	Neen	Neen
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	Ja	Ja
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.			
<b>Mogelijke kruiscontaminatie</b>			
Kan sporen bevatten van: SOJA, MELK / LACTOSE, SESAM.			
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.

**DUURZAAMHEID**

Type:	Geen PO/PK	Waarde:	Supply chain model:
-------	------------	---------	---------------------

**DIET INFORMATIE**

Geschikt voor (lacto-ovo-) vegetariërs:	Ja
Geschikt voor veganisten:	Ja
<i>De geschiktheid voor veganisme is gebaseerd op zorgvuldig geselecteerde ingrediënten en er wordt rekening gehouden met de best mogelijke productiemethoden om het risico op kruisbesmetting tot een minimum te beperken.</i>	

**MICROBIOLOGISCHE INFORMATIE**

	Eenheid	M	m	n	c: > m	Methode/opmerkingen
Totaal kiemgetal:	/ g	10 000				ISO 4833
Enterobacteriaceae:	/ g					
Schimmels:	/ g	1 000				ISO 21527-2
Gisten:	/ g	1 000				ISO 21527-2
Bacillus cereus:	/ g	10 000				ISO 7932
Staphylococcus aureus:	/ g					
Salmonella:						

