

PRODUCTINFORMATIEBLAD

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Laatste verandering op: 01.04.2021

Suisse rond RMB

ARTIKELNUMMERS

Artikelnummer	
Baker & Baker artikelnummer	10155961
Bedrijfsnaam	Productcode
CSM BENELUX BV	24602
CSM DEUTSCHLAND GMBH	5413321246029
Overig	
EAN-Code	5413321246029
GN-code (EU)	1905903000

BENAMING VAN HET LEVENSMIDDEL

Benaming van het levensmiddel: Voorgerezen product met boter, banketbakkersroom en rozijnen, diepgevroren.

PRODUCTOMSCHRIJVING



Bakkerswaren

ALGEMENE INFORMATIE

Land van herkomst: België

GEBRUIKSINSTRUCTIES

Werkinstructies			
Ontdooien:	Tijd:	30 min	
Bakken (Heteluchtoven):	Tijd:	20 - 22 min	Temperatuur: 170 - 190 °C
Bakken (Traditionele oven):	Tijd:	20 - 22 min	Temperatuur: 200 - 220 °C

PRODUCTAFMETINGEN

	Doel	Interval	Methode	Opmerking
Gewicht totaal:	110 g	99,5 - 119,5 g		
Hoogte	32 mm	27 - 37 mm		
Lengte	100 mm	90 - 110 mm		
Breedte	75 mm	68 - 82 mm		
Vorm:	Ovaal			

SENSORISCHE INFORMATIE

Smaak	Typisch	Geur:	Typisch
Uiterlijk:	Bevroren	Kleur:	Lichtgeel

Artikelnummer: 10155961

Laatste verandering op: 01.04.2021

FORMULERING

Ingredient		E-nummer	%*	
Water			30	
Tarwebloem			30	
Boter			15	
Sultana's			8	
Banketbakkersroom			7	
	Suiker			3
	Gemodificeerd zetmeel			2
	Melkpoeder			< 1
	Eiwitpoeder van hennen met vrije loop			< 1
	Verdikkingsmiddel			< 1
		Natriumalginaat	E 401	< 1
	Aroma			< 1
	Kleurstof			< 1
		Caroteen	E 160a	< 1
Suiker			3	
Gist			2	
Plant aardige oliën			< 1	
	Raapzaad			< 1
	Zonnebloem			< 1
Eipoeder			< 1	
Zout			< 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
	Calciumcarbonaat		E 170	< 1
Dextrose			< 1	
Melkeiwit			< 1	
Magere melkpoeder			< 1	
Natuurlijk aroma			< 1	
	bevat melk			
Gemodificeerd zetmeel			< 1	
Verdikkingsmiddel			< 1	
	Carrageen		E 407	< 1
Meelverbeteraar			< 1	
	Ascorbinezuur		E 300	< 1
Zuurteregelaar			< 1	
	Natriumfosfaten		E 339	< 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 %				

INGREDIËNTENDECLARATIE

Water; TARWEBLOEM; BOTER(17%); Sultana's; Banketbakkersroom [Suiker; Gemodificeerd zetmeel; MELKPOEDER; EIWIPOEDER VAN HENNEN MET VRIJE LOOP; Verdikkingsmiddel: Natriumalginaat; Aroma; Kleurstof: Caroteen]; Suiker; Gist; Plant aardige oliën (Raapzaad, Zonnebloem); EIPOEDER; Zout; TARWEGLUTEN; Emulgator: Mono- en diclyceriden van vetzuren veresterd met mono- en diacetylwijnsteenzuur, Mono- en diglyceriden van vetzuren, Calciumcarbonaat; Dextrose; MELKEIWIT; MAGERE MELKPOEDER; Natuurlijk aroma (BEVAT MELK); Gemodificeerd zetmeel; Verdikkingsmiddel: Carrageen; Meelverbeteraar: Ascorbinezuur; Zuurteregelaar: Natriumfosfaten; Enzymen.

Artikelnummer: 10155961

Laatste verandering op: 01.04.2021

NUTRITIONELE INFORMATIE

Per 100 gram product		
Energie:	1.311 kJ	(313 kcal)
Vetten:	16,2 g	
waarvan verzadigde vetzuren:	10,5 g	
waarvan enkelvoudig onverzadigd vetzuren:	4,6 g	
waarvan meervoudig onverzadigd vetzuren:	1,0 g	
Koolhydraten:	35,0 g	
waarvan suikers:	14,4 g	
Vezels:	1,4 g	
Eiwitten:	6,2 g	
Zout (Na x 2,5):	0,599 g	
Per portie (110 G)		
Energie:	1.442 kJ	(345 kcal)
Vetten:	17,8 g	
waarvan verzadigde vetzuren:	11,6 g	
waarvan enkelvoudig onverzadigd vetzuren:	5,1 g	
waarvan meervoudig onverzadigd vetzuren:	1,1 g	
Koolhydraten:	38,5 g	
waarvan suikers:	15,9 g	
Vezels:	1,5 g	
Eiwitten:	6,8 g	
Zout (Na x 2,5):	0,658 g	

ADDITIONELE NUTRITIONELE INFORMATIE

Per 100 gram product	
Vetten waarvan transonverzadigde vetzuren:	0,5 g
Vetten waarvan dierlijke transvetzuren:	0,4 g
Vetten waarvan niet-dierlijke transvetzuren:	0,0 g
Zout (NaCl):	547,7 mg
Mineralen - Natrium:	239,4 mg
Water:	40,2 g

REFERENTIE-INNAMES INFORMATIE

Per 100 gram product	VOLWASSENEN
Energie:	16 %
Totale vetten:	23 %
Verzadigde vetzuren:	53 %
Koolhydraten:	13 %
Suikers:	16 %
Eiwitten:	12 %
Zout:	10 %
Per portie (110 G)	VOLWASSENEN
Energie:	17 %
Totale vetten:	25 %
Verzadigde vetzuren:	58 %
Koolhydraten:	15 %
Suikers:	18 %
Eiwitten:	14 %
Zout:	11 %

Artikelnummer: 10155961

Laatste verandering op: 01.04.2021

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	Ja	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	Ja
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	Ja	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	Ja	Ja
Mosterd en daarvan afgeleide producten	Neen	Ja	Ja
Sesam en daarvan afgeleide producten	Neen	Ja	Ja
Zwavel dioxide en sulfieten in concentraties > 10 mg/kg of > 10 mg/l	0 PPM *	Ja	Ja
Lupine en daarvan afgeleide producten	Neen	Ja	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 SO ₂ bedraagt.			
Mogelijke kruiscontaminatie			
Kan sporen bevatten van: SOJA, NOTEN, SELDERIJ, SESAM, MOSTERD, LUPINE.			

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:	Ja	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:	/ g	100				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: 10155961	Laatste verandering op: 01.04.2021
--------------------------------	---

HOUBAARHEID 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:	< 20 °C
Transportcondities	
Transporttemperatuur	-18 °C

Artikelnummer: 10155961	Laatste verandering op: 01.04.2021
--------------------------------	---

VERPAKKINGSINFORMATIE

Distributieeenheid			
Nettogewicht:	6,600 kg	Brutogewicht:	6,989 kg
		Aantal stuks:	60 ST
Pallet			
Pallettype:	Pallet Euro Wooden - PEUW - 1200/800/150		
DE per laag:	8 ST	Lagen:	7 ST
Nettogewicht:	369,60 kg	Brutogewicht:	416,72 kg
		DE per pallet:	56 ST
		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	370 g		
Kleur:	Wit		
Lengte (buitenzijde):	394 mm		
Breedte (buitenzijde):	294 mm		
Hoogte (buitenzijde):	244 mm		
Beschrijving:	Tape	Materiaal:	PP
Hoeveelheid:	1,1125 G		
Gewicht	2,22 g		
Kleur:	Transparant		
Breedte	48 mm		
Beschrijving:	Tape	Materiaal:	PP
Hoeveelheid:	0,9750 G		
Gewicht	2,22 g		
Breedte	48 mm		
Beschrijving:	Etiket	Materiaal:	Papier
Hoeveelheid:	1,0000 PCE		
Gewicht	0,7 g		
Kleur:	Wit		
Breedte	152,5 mm		
Hoogte	137,7 mm		
Codering			
Productiedatum:	Neen	Vervaldatum:	DDMMJJJJ UU MM
Naam:	Ja	Leverancier:	Ja
EAN:	Ja	Materiaalcode:	Ja
Tertiaire verpakking			
Beschrijving:	Blad	Materiaal:	Papier
Hoeveelheid:	1,0000 PCE		
Gewicht	103,5 g		
Kleur:	Bruin		
Lengte	750 mm		
Breedte	1.150 mm		
Beschrijving:	Folie (stretch)	Materiaal:	LDPE
Hoeveelheid:	0,2240 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:	12,3262 G		
Lengte	600.000 mm		
Breedte	165,1 mm		
Beschrijving:	Pallet	Materiaal:	Hout
Hoeveelheid:	1,0000 PCE		
Gewicht	25.000 g		
Lengte	1.200 mm		
Breedte	800 mm		
Hoogte	150 mm		
Codering			
Productiedatum:	SAP batchcode	Vervaldatum:	Ja
Naam:	Ja	Leverancier:	Ja
EAN:	Ja	Materiaalcode:	Ja

Artikelnummer: 10155961	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:	Perslucht in de vergrendelde bak		

WETTELIJKE INFORMATIE

Internationaal ingrediëntnummer		
Type	Nummer	Opmerkingen
EAN13	5413321246029	
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:	Ingrediëntendeclaratie