

**PRODUCTINFORMATIEBLAD**

www.bakerandbaker.eu

**BAKER & BAKER**  
dedicated to delight

Laatste verandering op: 01.04.2021

**Rustico wit****ARTIKELNUMMERS**

<b>Artikelnummer</b>	
Baker & Baker artikelnummer	<b>10156030</b>
<b>Bedrijfsnaam</b>	
Baker & Baker BENELUX BV	26877
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	5413321268779
<b>Overig</b>	
EAN-Code	5413321268779
GN-code (EU)	1905903000

**BENAMING VAN HET LEVENSMIDDEL**

Benaming van het levensmiddel: Voorgebakken brood, diepgevroren

**PRODUCTOMSCHRIJVING**

Bakkerswaren, Diepgevroren

Voorgebakken rustiek brood, diepgevroren.

**ALGEMENE INFORMATIE**

Land van herkomst:	Spanje	Continent van herkomst:	Europa
Fysische conditie:	Bevroren		

**GEbruIKSINSTRUCTIES**

<b>Werkinstructies</b>			
Ontdooien:	Tijd:	30 min	
Opmerkingen	Ontdooi op kamertemperatuur.		
Bakken (Heteluchtoven):	Tijd:	10 - 12 min	Temperatuur: 180 °C
Bakken (Traditionele oven):	Tijd:	10 - 12 min	Temperatuur: 200 °C

**PRODUCTAFMETINGEN**

	Doel	Interval	Methode	Opmerking
Gewicht	130 g	120 - 135 g		
Lengte	240 mm	220 - 260 mm		
Breedte	80 mm	70 - 95 mm		

**SENSORISCHE INFORMATIE**

<b>Gebakken</b>			
Smaak	Typisch, Brood	Geur:	Typisch, Brood
Uiterlijk:	Typisch	Kleur:	Typisch, Goudbruin
Structuur:	Korstig, Knapperig		

**INGREDIËNDECLARATIE**

Tarwebloem; Water; Gist; Zout; Meelverbeteraar: Ascorbinezuur; Enzymen.

Artikelnummer: 10156030

Laatste verandering op: 01.04.2021

**NUTRITIONELE INFORMATIE**
**Per 100 gram product**

Energie:	1.043 kJ	(246 kcal)
Vetten:	1,6 g	
waarvan verzadigde vetzuren:	0,4 g	
waarvan enkelvoudig onverzadigd vetzuren:	0,1 g	
waarvan meervoudig onverzadigd vetzuren:	0,3 g	
Koolhydraten:	48,0 g	
waarvan suikers:	1,8 g	
Vezels:	2,1 g	
Eiwitten:	8,8 g	
Zout (Na x 2,5):	0,8100 g	

**ADDITIONELE NUTRITIONELE INFORMATIE**
**Per 100 gram product**

Vetten waarvan transonverzadigde vetzuren:	0,0 g
Vetten waarvan dierlijke transvetzuren:	0,0 g
Vetten waarvan niet-dierlijke transvetzuren:	0,0 g
Zout (NaCl):	810,0 mg
Mineralen - Natrium:	324,0 mg
Water:	38,0 g

**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	Ja
Gerst	Neen	Ja	Ja
Haver	Neen	Neen	Neen
Spelt	Neen	Ja	Ja
Khorasantarwe	Neen	Neen	Neen
Schaaldieren en afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
Eieren en afgeleide producten	Neen	Neen	Ja
Vis en afgeleide producten	Neen	Neen	Ja
Pinda's en daarvan afgeleide producten	Neen	Neen	Ja
Sojabonen en daarvan afgeleide producten	Neen	Neen	Ja
Melk en daarvan afgeleide producten (lactose inbegrepen)	Neen	Ja	Ja
Noten en daarvan afgeleide producten	Neen	Neen	Ja
Amandel	Neen	Neen	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	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	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<sub>2</sub> bedraagt.

**Mogelijke kruiscontaminatie**

Kan sporen bevatten van: MELK / LACTOSE, SESAM, LUPINE.

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.

**BIOLOGISCHE INFORMATIE**

Biologisch: Neen

<b>Artikelnummer:</b> 10156030	<b>Laatste verandering op:</b> 01.04.2021
--------------------------------	---

**DUURZAAMHEID**

<b>Type:</b> Geen PO/PK	<b>Waarde:</b>	<b>Supply chain model:</b>
-------------------------	----------------	----------------------------

**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>	Ja	<b>Geschikt voor personen met een koemelkeiwitalergie:</b>	Neen
<b>Geschikt voor veganisten:</b>	Ja		

*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.*

**MICROBIOLOGISCHE INFORMATIE**

	Eenheid	M	m	n	c: > m	Methode/opmerkingen
<b>Totaal kiemgetal:</b>	/ g	1 000				ISO 4833
<b>Enterobacteriaceae:</b>	/ g	100				ISO 21528
<b>Coliforms:</b>	/ g	100				ISO 4832
<b>Bacillus cereus:</b>	/ g	100				ISO 7932
<b>Staphylococcus aureus:</b>	/ g	100				ISO 6888
<b>Salmonella:</b>	/ 25 g	Afwezig				ISO 6579
<b>Listeria monocytogenes:</b>	/25 g	Afwezig				ISO 11290-1
<b>Thermofiele sporevormer:</b>	/ g	1 000				

**HOUDBAARHEID EN OPSLAG CONDITIES**

<b>Bewaarcondities</b>	
<b>Houdbaarheid na productie:</b>	365 dagen
<b>Bewaartemperatuur:</b>	-18 °C
<b>Opslagadvies:</b>	Na ontdooien niet opnieuw invriezen.
<b>Opslagcondities na bakken (Lab simulatie)</b>	
<b>Houdbaarheid:</b>	1 dagen
<b>Opslagadvies:</b>	Omgevingstemperatuur
<b>Transportcondities</b>	
<b>Transporttemperatuur</b>	-18 °C

**VERPAKKINGSINFORMATIE**

<b>Distributieeenheid</b>					
<b>Nettogewicht:</b>	3,90 kg	<b>Brutogewicht:</b>	4,25 kg	<b>Aantal stuks:</b>	30 ST
<b>Pallet</b>					
<b>Pallettype:</b>	Europallet	<b>Lagen:</b>	7 ST	<b>DE per pallet:</b>	56 ST
<b>DE per laag:</b>	8 ST	<b>Brutogewicht:</b>	263 kg	<b>Totale pallethoogte:</b>	182 cm
<b>Nettogewicht:</b>	218,40 kg				
<b>Primaire verpakking</b>					
<b>Beschrijving:</b>	Zak	<b>Materiaal:</b>	LDPE		
<b>Afmetingen:</b>	950x570x600 mm				
<b>Gewicht</b>	16 g				
<b>Kleur:</b>	Blauw				
<b>Secundaire verpakking</b>					
<b>Beschrijving:</b>	Doos	<b>Materiaal:</b>	Golfkarton		
<b>Afmetingen:</b>	391x291x238 mm				
<b>Gewicht</b>	342 g				
<b>Lengte (buitenzijde):</b>	391 mm				
<b>Breedte (buitenzijde):</b>	291 mm				
<b>Hoogte (buitenzijde):</b>	238 mm				
<b>Beschrijving:</b>	Afdichtingsseal	<b>Materiaal:</b>	PE		
<b>Afmetingen:</b>	75 mm				
<b>Gewicht</b>	3 g				
<b>Codering</b>					
<b>Naam:</b>	Ja	<b>Vervaldatum:</b>	Ja	<b>Lotcode:</b>	Ja
<b>EAN:</b>	Ja			<b>Materiaalcode:</b>	Ja
<b>Tertiaire verpakking</b>					
<b>Beschrijving:</b>	Pallet	<b>Materiaal:</b>	Hout		
<b>Afmetingen:</b>	1200x800x150 mm				
<b>Gewicht</b>	20 kg				

<b>Artikelnummer:</b> 10156030	<b>Laatste verandering op:</b> 01.04.2021
--------------------------------	---

**VOEDSELVEILIGHEID / HACCP**

Fysische gevaren - specifiek controlesysteem			
	Aanwezig		Opmerkingen
<b>Metaaldetectie:</b>	Ja		
<b>Ferro:</b>		Diameter van het controle-instrument: 2 mm	
<b>Non ferro:</b>		Diameter van het controle-instrument: 2 mm	
<b>Roestvrijstaal:</b>		Diameter van het controle-instrument: 2,5 mm	

**WETTELIJKE INFORMATIE**

Internationaal ingrediëntnummer		
Type	Nummer	Opmerkingen
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:	Complete revision