

PRODUCTINFORMATIEBLAD

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Laatste verandering op: 26.01.2022

Saucijs de luxe**ARTIKELNUMMERS**

Artikelnummer	
Baker & Baker artikelnummer	10156045
Bedrijfsnaam	
Baker & Baker BENELUX BV	24122
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	8712398041221
Overig	
EAN-Code	5413321000164
GN-code (EU)	1905908000

BENAMING VAN HET LEVENSMIDDEL

Benaming van het levensmiddel: Ongebakken bladerdeeg met een hartige vulling, diepgevroren.

PRODUCTOMSCHRIJVING

Bakkerijproduct voor alle consumenten (voor uitzonderingen, zie ingrediënten- en allergenenlijst).

ALGEMENE INFORMATIE

Land van herkomst:	België
Fysische conditie:	Deeg

GEBRUIKSINSTRUCTIES

Werkinstructies			
Ontdooien:	Tijd:	30 min	Temperatuur:
Bakken (Heteluchtoven):	Tijd:	30 min	180 - 200 °C
Bakken (Traditionele oven):	Tijd:	30 min	Temperatuur:
			200 - 220 °C

PRODUCTAFMETINGEN

	Doel	Interval	Methode	Opmerking
Gewicht	115 g	106,5 - 123,5 g		
Lengte	145 mm	140 - 150 mm		
Breedte	70 mm	67 - 73 mm		
Vorm:	Rechthoekig			

SENSORISCHE INFORMATIE

Smaak	Typisch	Geur:	Typisch
Uiterlijk:	Bevroren	Kleur:	Lichtgeel
Smaak	vlees	Geur:	Vlees

INGREDIËNTENDECLARATIE

Water; TARWEBLOEM; Rundsvlees(17%); Palmvet; Plantaardige oliën: Raapzaad, Zonnebloem; TARWEZETMEEL; Aardappelzetmeel; Zout; Kruiden en Specerijen (Lavas, Nootmuskaat, Peper, Foelie, Kruidnagel, Gember, Koriander); Conserveermiddel: Natriumacetaten; Stabilisator: Difosfaten, Polyfosfaten; Groenten (Uj); Glucosestroop; Dextrose; Gejodeerd zout (Zout; Kaliumjodide); MELKEIWIT; Emulgator: Mono- en diglyceriden van vetzuren, Lecithinen; MAGERE MELKPOEDER; Gemodificeerd zetmeel; Verdikkingsmiddel: Carrageen. Zuurteregelaar: Natriumfosfaten.

Artikelnummer: 10156045

Laatste verandering op: 26.01.2022

NUTRITIONELE INFORMATIE

Per 100 gram product		
Energie:	1.311 kJ	(316 kcal)
Vetten:	23,4 g	
waarvan verzadigde vetzuren:	10,4 g	
waarvan enkelvoudig onverzadigd vetzuren:	9,6 g	
waarvan meervoudig onverzadigd vetzuren:	3,3 g	
Koolhydraten:	18,9 g	
waarvan suikers:	0,4 g	
Vezels:	1,2 g	
Eiwitten:	6,7 g	
Zout (Na x 2,5):	1,126 g	
Per portie (115 G)		
Energie:	1.508 kJ	(363 kcal)
Vetten:	26,9 g	
waarvan verzadigde vetzuren:	12,0 g	
waarvan enkelvoudig onverzadigd vetzuren:	11,1 g	
waarvan meervoudig onverzadigd vetzuren:	3,8 g	
Koolhydraten:	21,8 g	
waarvan suikers:	0,4 g	
Vezels:	1,4 g	
Eiwitten:	7,7 g	
Zout (Na x 2,5):	1,295 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):	1.081,4 mg
Mineralen - Natrium:	450,4 mg
Water:	37,5 g

REFERENTIE-INNAMES INFORMATIE

Per 100 gram product	VOLWASSENEN
Energie:	16 %
Totale vetten:	33 %
Verzadigde vetzuren:	52 %
Koolhydraten:	7 %
Suikers:	0 %
Eiwitten:	13 %
Zout:	19 %
Per portie (115 G)	VOLWASSENEN
Energie:	18 %
Totale vetten:	38 %
Verzadigde vetzuren:	60 %
Koolhydraten:	8 %
Suikers:	0 %
Eiwitten:	15 %
Zout:	22 %

Artikelnummer: 10156045

Laatste verandering op: 26.01.2022

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	Neen	Ja
Spelt	Neen	Neen	Ja
Khorasantarwe	Neen	Neen	Ja
Schaaldieren en afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
Eieren en afgeleide producten	Neen	Ja	Ja
Vis en afgeleide producten	Neen	Ja	Ja
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	Ja	Ja
Mosterd en daarvan afgeleide producten	Neen	Ja	Ja
Sesam en daarvan afgeleide producten	Neen	Neen	Ja
Zwavel dioxide en sulfieten in concentraties > 10 mg/kg of > 10 mg/l	0 PPM *	Ja	Ja
Lupine en daarvan afgeleide producten	Neen	Neen	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 SO2 bedraagt.			
Mogelijke kruiscontaminatie			
Kan sporen bevatten van: EI, VIS, SOJA, NOTEN, SELDERIJ, MOSTERD.			

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:	Neen	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
Totaal kiemgetal:	/ g	30 000 000				SP-VG M 008
E. coli:	/ 1 g	5 000				AFNOR BRD 07/7 - 12/04
Schimmels:	/ g	30.000				ISO 7954
Gisten:	/ g	30.000				ISO 7954
Bacillus cereus:	/ g	3 000				ISO 7932
Staphylococcus aureus:	/ g	3 000				ISO 6888-2
Salmonella:	/ 10 g	Afwezig				AFNOR BRD 07/11-12/05 short protocol
Listeria monocytogenes:	/25 g	100				AFNOR SDP 07/4 - 09/98

Artikelnummer: 10156045	Laatste verandering op: 26.01.2022
--------------------------------	---

HOUDBAARHEID EN OPSLAG CONDITIES

Bewaarcondities	
Houdbaarheid na productie:	200 dagen
Bewaartemperatuur:	-18 °C
Opslagadvies:	Na ontdooien niet opnieuw invriezen.
Opslagcondities na bakken (Lab simulatie)	
Houdbaarheid:	1 dagen
Bewaartemperatuur:	7 °C
Opslagadvies:	Koel en droog bewaren.
Transportcondities	
Transporttemperatuur	-18 °C

Artikelnummer: 10156045	Laatste verandering op: 26.01.2022
--------------------------------	---

VERPAKKINGSINFORMATIE

Distributieeenheid			
Nettogewicht:	3,680 kg	Brutogewicht:	4,202 kg
Pallet		Aantal stuks:	32 ST
Pallettype:	Pallet Euro Wooden - PEUW - 1200/800/150		
DE per laag:	8 ST	Lagen:	14 ST
Nettogewicht:	412,16 kg	Brutogewicht:	497,16 kg
DE per pallet:		112 ST	
Totale pallethoogte:		190,00 cm	
Primaire verpakking			
Beschrijving:	Folie	Materiaal:	OPP
Hoeveelheid:	0,0387 KG		
Gewicht	9,7 g		
Kleur:	Transparant		
Beschrijving:	Lijm		
Hoeveelheid:	0,0002 KG		
Kleur:	Wit		
Beschrijving:	Tray	Materiaal:	Golfkarton
Hoeveelheid:	2,0000 PCE		
Gewicht	56,1 g		
Kleur:	Wit		
Lengte (buitenzijde):	383 mm		
Breedte (buitenzijde):	281 mm		
Hoogte (buitenzijde):	55 mm		
Beschrijving:	Inkt		
Hoeveelheid:	0,0000 PCE		
Kleur:	Zwart		
Secundaire verpakking			
Beschrijving:	Doos	Materiaal:	Golfkarton
Hoeveelheid:	1,0000 PCE		
Gewicht	286 g		
Kleur:	Wit		
Lengte (buitenzijde):	394 mm		
Breedte (buitenzijde):	294 mm		
Hoogte (buitenzijde):	125 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		
Codering			
Productiedatum:	Neen	Vervaldatum:	DDMMJJJJ UU MM
Naam:	Ja	Leverancier:	Ja
EAN:	Ja	Materiaalcode:	Ja
Tertiaire verpakking			
Beschrijving:	Etiket	Materiaal:	Papier
Hoeveelheid:	112,0000 PCE		
Kleur:	Wit		
Breedte	150 mm		
Hoogte	90 mm		
Beschrijving:	Pallet	Materiaal:	Hout
Hoeveelheid:	1,0000 PCE		
Gewicht	25.000 g		
Lengte	1.200 mm		
Breedte	800 mm		
Hoogte	150 mm		
Beschrijving:	Blad	Materiaal:	Golfkarton
Hoeveelheid:	4,0000 PCE		
Gewicht	335 g		
Kleur:	Bruin		
Lengte	1.150 mm		
Breedte	750 mm		
Beschrijving:	Etiket	Materiaal:	Papier
Hoeveelheid:	4,0000 PCE		
Gewicht	0,7 g		
Kleur:	Wit		
Breedte	150 mm		
Hoogte	200 mm		
Beschrijving:	Folie (stretch)	Materiaal:	LDPE
Hoeveelheid:	0,2241 KG		

Artikelnummer:	10156045	Laatste verandering op:	26.01.2022
Kleur:	Transparant		
Breedte	500 mm		
Codering			
Productiedatum:	SAP batchcode	Vervaldatum:	Ja
Naam:	Ja	Leverancier:	Ja
EAN:	Ja	Materiaalcode:	Ja

VOEDSELVEILIGHEID / HACCP

Fysische gevaren - specifiek controlesysteem			
Zeven:	Aanwezig Ja	Maas:	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	Ja		
Afkeurmethode:	Bandstop en hoorbaar alarm		

WETTELIJKE INFORMATIE

Internationaal ingrediëntnummer		
Type	Nummer	Opmerkingen
EAN13	8712398041221	
GN-code (EU)	1905908000	

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:	26.01.2022
Verandering:	Mogelijke kruiscontaminatie, Verpakkingsinformatie