

PRODUCTINFORMATIEBLAD

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Laatste verandering op: 01.04.2021

Kaiserbroodje**ARTIKELNUMMERS**

Artikelnummer	
Baker & Baker artikelnummer	10156450
Bedrijfsnaam	
Baker & Baker BENELUX BV	Productcode 28869
Overig	
EAN-Code	5413321288692
GN-code (EU)	1905903000

BENAMING VAN HET LEVENSMIDDEL

Benaming van het levensmiddel: Voorgebakken kaiserbroodje, diepgevroren

PRODUCTOMSCHRIJVING

Voorgebakken brood, Bevoren

Voorgebakken diepgevroren pistolet.

Na ontdooien en afbakken is dit product gereed voor consumptie.

Ideaal om te beleggen.

ALGEMENE INFORMATIE

Land van herkomst:	Polen
Fysische conditie:	Typisch

GEBRUIKSINSTRUCTIES

Standardrecept			
Voorgebakken diepgevroren pistolet. Na ontdooien en afbakken is dit product gereed voor consumptie. Ideaal om te beleggen.			
Werkinstructies			
Ontdooien:	Tijd:	30 min	
Opmerkingen	Ontdooien op kamertemperatuur.		
Bakken (Heteluchtoven):	Tijd:	10 - 12 min	Temperatuur: 180 - 200 °C
Bakken (Traditionele oven):	Tijd:	10 - 12 min	Temperatuur: 200 - 220 °C

PRODUCTAFMETINGEN

	Doel	Interval	Methode	Opmerking
Gewicht totaal:	60 g	57 - 63 g		
Hoogte	42 mm	37 - 47 mm		
Diameter	100 mm	95 - 105 mm		
Vorm:	Rond			

SENSORISCHE INFORMATIE

Smaak	Brood	Geur:	Brood
Uiterlijk:	Bevoren, Typisch	Kleur:	Lichtbruin
Structuur:	Typisch		

Artikelnummer: 10156450

Laatste verandering op: 01.04.2021

INGREDIËNTEDECLARATIE

TARWEBLOEM; Water; Gist; Zout; Emulgator: Mono- en diclyceriden van vetzuren veresterd met mono- en diacetylwijnsteenzuur; Antioxidant: Ascorbinezuur.

NUTRITIONELE INFORMATIE

Per 100 gram product

Energie:	1.047 kJ	(247 kcal)
Vetten:	1,0 g	
waarvan verzadigde vetzuren:	0,3 g	
waarvan enkelvoudig onverzadigd vetzuren:	0,2 g	
waarvan meervoudig onverzadigd vetzuren:	0,8 g	
Koolhydraten:	50,0 g	
waarvan suikers:	1,7 g	
Vezels:	2,4 g	
Eiwitten:	8,2 g	
Zout (Na x 2,5):	1,2000 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):	1.200,0 mg
Mineralen - Natrium:	480,0 mg
Water:	37,2 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	Ja	Neen
Gerst	Neen	Ja	Neen
Haver	Neen	Ja	Neen
Spelt	Neen	Neen	Neen
Khorasantarwe	Neen	Neen	Neen
Schaaldieren en afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
Eieren en afgeleide producten	Neen	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)	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	Ja	Ja
Sesam en daarvan afgeleide producten	Neen	Ja	Ja
Zwaveloxide 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 zwaveloxide 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: SOJA, SESAM, EI, MELK / LACTOSE, MOSTERD.			
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: 10156450	Laatste verandering op: 01.04.2021
--------------------------------	---

DUURZAAMHEID

Type: PO - Niet duurzaam	Waarde:	Supply chain model:
---------------------------------	----------------	----------------------------

DIEET INFORMATIE

Geschikt voor (lacto-ovo-) vegetariërs:	Ja	Geschikt voor glutenvrij dieet	Neen
Geschikt voor lactovegetariërs:	Ja	Geschikt voor personen met een lactose-intolerantie:	Neen
Geschikt voor ovo-vegetariërs:	Ja	Geschikt voor personen met een koemelkeiwitalergie:	Neen
Geschikt voor veganisten:	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
Totaal kiemgetal:	/ g	10 000				ISO 4833
Enterobacteriaceae:	/ g	1 000				
Schimmels:	/ g	1 000				ISO 21527-1
Gisten:	/ g	1 000				ISO 21527-1
Bacillus cereus:	/ g	100				ISO 7932
Staphylococcus aureus:	/ g	100				ISO 6888-1
Salmonella:	/ 25 g	Niet aantoonbaar				ISO 6579
Listeria monocytogenes:	/ g					

HOUDBAARHEID EN OPSLAG CONDITIES

Bewaarcondities	
Houdbaarheid na productie:	365 dagen
Bewaartemperatuur:	-18 °C
Opslagadvies:	Na ontdooien niet opnieuw invriezen., Bevroren
Opslagcondities na ontdooien (Lab simulatie)	
Houdbaarheid:	2 dagen
Transportcondities	
Transporttemperatuur	-18 °C

VERPAKKINGSINFORMATIE

Distributieeenheid			
Nettogewicht:	6,6 kg	Brutogewicht:	7,23 kg
		Aantal stuks:	110 ST
Pallet			
Pallettype:	Europallet		
DE per laag:	4 ST	Lagen:	7 ST
Nettogewicht:	184,8 kg	Brutogewicht:	227,44 kg
		Totale pallethoogte:	183 cm
Primaire verpakking			
Beschrijving:	Omwikkeling	Materiaal:	HDPE
Afmetingen:	1020x840		
Gewicht	21 g		
Kleur:	Transparant		
Secundaire verpakking			
Beschrijving:	Doos	Materiaal:	Golfkarton
Afmetingen:	596x396x240 mm		
Gewicht	614 g		
Lengte (buitenzijde):	596 mm		
Breedte (buitenzijde):	396 mm		
Hoogte (buitenzijde):	240 mm		
Codering			
EAN:	Ja	Vervaldatum:	DD/MM/YY
Opmerkingen	EAN Code: 5413321288692	Lotcode:	JJDDXXXX
Tertiaire verpakking			
Beschrijving:	Pallet	Materiaal:	Hout
Afmetingen:	1200x800x1830 mm		
Gewicht	25.000 g		

Artikelnummer: 10156450	Laatste verandering op: 01.04.2021
--------------------------------	---

VOEDSELVEILIGHEID / HACCP

Fysische gevaren - specifiek controlesysteem			
	Aanwezig		Opmerkingen
Metaaldetectie:	Ja		
Ferro:		Diameter van het controle-instrument:	
Non ferro:		Diameter van het controle-instrument:	
Roestvrijstaal:		Diameter van het controle-instrument:	

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:	Nutritionele informatie, Microbiologische Informatie