

PRODUCTINFORMATIEBLAD

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Laatste verandering op: 11.03.2022

Waldkorn® Classic Bolletje**ARTIKELNUMMERS**

Artikelnummer	
Baker & Baker artikelnummer	10156455
Bedrijfsnaam	
Baker & Baker BENELUX BV	23459
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	8712398034599
Baker & Baker Global	10156455
Overig	
EAN-Code	8712398034599
GN-code (EU)	1905908000

BENAMING VAN HET LEVENSMIDDEL

Benaming van het levensmiddel: Bruin multigranenbrood, voorgebakken, diepgevroren.

PRODUCTOMSCHRIJVING

Bakkerswaren

ALGEMENE INFORMATIE

Land van herkomst:	België
Claims (EC No 1924/2006):	Vezelrijk

GEBRUIKSIJNSTRUCTIES**Algemeen advies**

Na een korte afbakperiode is het broodje geschikt voor consumptie.
Uitstekend geschikt voor allerlei soorten beleg.

Werkinstructies

Ontdooien:	Tijd:	30 min	Temperatuur:	180 - 200 °C
Bakken (Heteluchtoven):	Tijd:	6 - 8 min	Temperatuur:	200 - 220 °C
Bakken (Traditionele oven):	Tijd:	6 - 8 min	Temperatuur:	200 - 220 °C
Ontdooien en opdienen:				

PRODUCTAFMETINGEN

	Doel	Interval	Methode	Opmerking
Gewicht totaal:	58 g	53 - 63 g		
Hoogte	50 mm	45 - 55 mm		
Diameter	95 mm	88 - 102 mm		
Vorm:	Rond			

SENSORISCHE INFORMATIE

Smaak	Typisch	Geur:	Typisch
Uiterlijk:	Bevroren	Kleur:	Bruin

Artikelnummer: 10156455

Laatste verandering op: 11.03.2022

INGREDIËNTEDECLARATIE

TARWEBLOEM(41%); Water; VOLKOREN TARWEMEEL(5,7%); TARWEGLUTEN(4,5%); GEDEELTELIJK GEROOSTERD TARWEMOUTMEEL(3,2%); GEBROKEN VOLKOREN TARWEKORRELS(2,7%); HAVERVLOKKEN(2,5%); Zonnebloempitten; GERSTEKORRELS(2,2%); HAVERKORRELS(2,2%); Bruin lijnzaad; GEDROOGD GERSTEMOUTEXTRACT(1,6%); VOLKOREN ROGGEMEEL(1,5%); Gist; Gejodeerd zout (Zout; Kaliumjodide); Geel lijnzaad; Raapzaadolie; GEDROOGD ROGGEZUURDEEG(0,5%); TARWEVEZEL; Meelverbeteraar: Ascorbinezuur.

NUTRITIONELE INFORMATIE
Per 100 gram product

Energie:	1.113 kJ	(264 kcal)
Vetten:	4,1 g	
waarvan verzadigde vetzuren:	0,6 g	
Koolhydraten:	41,6 g	
waarvan suikers:	1,9 g	
Eiwitten:	11,9 g	
Zout (Na x 2,5):	0,874 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	Ja	Ja	Ja
Gerst	Ja	Ja	Ja
Haver	Ja	Ja	Ja
Spelt	Neen	Ja	Ja
Khorasantarwe	Neen	Neen	Ja
Schaaldieren en afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
Eieren en afgeleide producten	Neen	Ja	Ja
Vis en afgeleide producten	Neen	Neen	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)	Neen	Ja	Ja
Noten en daarvan afgeleide producten	Neen	Ja	Ja
Amandel	Neen	Ja	Ja
Hazelnooten	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
Zwaveldioxide 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 zwaveldioxide 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: MELK / LACTOSE, NOTEN, SELDERIJ, EI, LUPINE, MOSTERD, SOJA, SESAM.			

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

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.

Artikelnummer: 10156455	Laatste verandering op: 11.03.2022
--------------------------------	---

MICROBIOLOGISCHE INFORMATIE

	Eenheid	M	m	n	c: > m	Methode/opmerkingen
Totaal kiemgetal:	/ g	300 000				SP-VG M 008
E. coli:	/ 1 g	50				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	500				ISO 6888-2
Salmonella:	/ 25 g	Afwezig				ISO 6579:2002
Listeria monocytogenes:	/25 g	100				AFNOR SDP 07/4 - 09/98

HOUDBAARHEID EN OPSLAG CONDITIES

Bewaarcondities	
Houdbaarheid na productie:	365 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

VERPAKKINGSINFORMATIE

Distributieeenheid		
Nettogewicht: 2,610 kg	Brutogewicht: 2,999 kg	Aantal stuks: 45 ST
Primaire verpakking		
Beschrijving: Zak	Materiaal: HDPE	
Secundaire verpakking		
Beschrijving: Doos	Materiaal: Golfkarton	
Beschrijving: Tape	Materiaal: PP	
Beschrijving: Etiket	Materiaal: Papier	

WETTELIJKE INFORMATIE

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.