

PRODUCTINFORMATIEBLAD

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Laatste verandering op: 01.04.2021

Croissant recht RMB 60g**ARTIKELNUMMERS**

| Artikelnummer | |
|-----------------------------|-----------------------------|
| Baker & Baker artikelnummer | 10156461 |
| Bedrijfsnaam | |
| Baker & Baker BENELUX BV | Productcode 23073 |
| Overig | |
| EAN-Code | 5413321230738 |
| GN-code (EU) | 1905907000 |

BENAMING VAN HET LEVENSMIDDEL

Benaming van het levensmiddel: Voorgerezen boter croissants, diepgevroren.

PRODUCTOMSCHRIJVING

Bakkerswaren

Voorgerezen botercroissants

ALGEMENE INFORMATIE

| | |
|--------------------|--------|
| Land van herkomst: | België |
| Fysische conditie: | Deeg |

GEBRUIKSIJNSTRUCTIES

| Werkinstructies | | | |
|-----------------------------|-------|-------------|---------------------------|
| Ontdoeien: | 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: | 60 g | 56 - 64 g | | |
| Hoogte | 40 mm | 34 - 44 mm | | |
| Lengte | 145 mm | 132 - 158 mm | | |
| Breedte | 50 mm | 40 - 60 mm | | |
| Vorm: | Rechte croissant | | | |

SENSORISCHE INFORMATIE

| | | | |
|------------|-------------|--------|-----------|
| Smaak | Boterachtig | Geur: | Botergeur |
| Uiterlijk: | Bevroren | Kleur: | Lichtgeel |

INGREDIËNTEDECLARATIE

TARWEBLOEM; BOTER(25%); Water; Suiker; Gist; Plantaardige oliën (Raapzaad, Zonnebloem); EIPOEDER; Zout; TARWEGLUTEN; Emulgator: Mono- en diclyceriden van vetzuren veresterd met mono- en diacetylwijnsteezuur, Mono- en diglyceriden van vetzuren, Calciumcarbonaat; Dextrose; MELKEIWIT; Natuurlijk aroma (BEVAT MELK); MAGERE MELKPOEDER; Gemodificeerd zetmeel; Verdikkingsmiddel: Carrageen; Meelverbeteraar: Ascorbinezuur; Zuurteregelaar: Natriumfosfaten; Enzymen.

Artikelnummer: 10156461

Laatste verandering op: 01.04.2021

NUTRITIONELE INFORMATIE
Per 100 gram product

| | | |
|---|----------|------------|
| Energie: | 1.549 kJ | (371 kcal) |
| Vetten: | 22,9 g | |
| waarvan verzadigde vetzuren: | 15,0 g | |
| waarvan enkelvoudig onverzadigd vetzuren: | 6,6 g | |
| waarvan meervoudig onverzadigd vetzuren: | 1,3 g | |
| Koolhydraten: | 32,6 g | |
| waarvan suikers: | 5,5 g | |
| Vezels: | 1,6 g | |
| Eiwitten: | 7,9 g | |
| Zout (Na x 2,5): | 0,784 g | |

Per portie (60 G)

| | | |
|---|---------|------------|
| Energie: | 930 kJ | (223 kcal) |
| Vetten: | 13,8 g | |
| waarvan verzadigde vetzuren: | 9,0 g | |
| waarvan enkelvoudig onverzadigd vetzuren: | 3,9 g | |
| waarvan meervoudig onverzadigd vetzuren: | 0,8 g | |
| Koolhydraten: | 19,6 g | |
| waarvan suikers: | 3,3 g | |
| Vezels: | 0,9 g | |
| Eiwitten: | 4,8 g | |
| Zout (Na x 2,5): | 0,471 g | |

ADDITIONELE NUTRITIONELE INFORMATIE
Per 100 gram product

| | |
|--|----------|
| Vetten waarvan transonverzadigde vetzuren: | 0,7 g |
| Vetten waarvan dierlijke transvetzuren: | 0,6 g |
| Vetten waarvan niet-dierlijke transvetzuren: | 0,0 g |
| Zout (NaCl): | 786,6 mg |
| Mineralen - Natrium: | 313,7 mg |
| Water: | 33,8 g |

REFERENTIE-INNAMES INFORMATIE
Per 100 gram product
VOLWASSENEN

| | |
|----------------------|------|
| Energie: | 19 % |
| Totale vetten: | 33 % |
| Verzadigde vetzuren: | 75 % |
| Koolhydraten: | 13 % |
| Suikers: | 6 % |
| Eiwitten: | 16 % |
| Zout: | 13 % |

Per portie (60 G)
VOLWASSENEN

| | |
|----------------------|------|
| Energie: | 11 % |
| Totale vetten: | 20 % |
| Verzadigde vetzuren: | 45 % |
| Koolhydraten: | 8 % |
| Suikers: | 4 % |
| Eiwitten: | 10 % |
| Zout: | 8 % |

| | |
|-------------------------|------------------------------------|
| Artikelnummer: 10156461 | 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 SO2 bedraagt. | | | |
| Mogelijke kruiscontaminatie | | | |
| Kan sporen bevatten van: SOJA, NOTEN, SELDERIJ, MOSTERD, SESAM, 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: 10156461 | Laatste verandering op: 01.04.2021 |
|--------------------------------|---|

HOUDBAARHEID 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: 10156461 | Laatste verandering op: 01.04.2021 |
|--------------------------------|---|

VERPAKKINGSINFORMATIE

| | | | |
|---|------------------------------------|---------------------------------------|--|
| Distributieeenheid | | | |
| Nettogewicht: 4,200 kg | Brutogewicht: 4,600 kg | Aantal stuks: 70 ST | |
| Pallet | | | |
| Pallettype: Pallet Euro Wooden - PEUW - 1200/800/150 | | | |
| DE per laag: 8 ST | Lagen: 7 ST | DE per pallet: 56 ST | |
| Nettogewicht: 235,20 kg | Brutogewicht: 283,25 kg | Totale pallethoogte: 192,10 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: Tape | Materiaal: PP | | |
| Hoeveelheid: 0,9750 G | | | |
| Gewicht: 2,22 g | | | |
| Breedte: 48 mm | | | |
| 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: 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 | Materiaalcode: Ja | |
| EAN: 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: 12,3261 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 | Materiaalcode: Ja | |
| EAN: Ja | | | |

| | |
|--------------------------------|---|
| Artikelnummer: 10156461 | Laatste verandering op: 01.04.2021 |
|--------------------------------|---|

VOEDSELVEILIGHEID / HACCP

| Fysische gevaren - specifiek controlesysteem | | | |
|--|----------------------------------|--|-------------|
| | Aanwezig | Maas: | Opmerkingen |
| Zeven: | 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 | 5413321230738 | |
| GN-code (EU) | 1905907000 | |

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 |