

PRODUCTINFORMATIEBLAD

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Laatste verandering op: 08.03.2022

Worstenbroodje**ARTIKELNUMMERS**

Artikelnummer	
Baker & Baker artikelnummer	10156964
Bedrijfsnaam	
Baker & Baker BENELUX BV	Productcode 24179
Overig	
GN-code (EU)	1905908000

BENAMING VAN HET LEVENSMIDDEL

Benaming van het levensmiddel: Ongebakken getoerd gerezen deeg 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

GEBRUIKSIJNSTRUCTIES

Werkinstructies						
Rijzen:	Tijd:	90 min	Temperatuur:	32 °C	R.H.:	80 %
Bakken (Heteluchtoven):	Tijd:	20 min	Temperatuur:	180 - 200 °C		
Bakken (Traditionele oven):	Tijd:	20 min	Temperatuur:	200 - 220 °C		

PRODUCTAFMETINGEN

	Doel	Interval	Methode	Opmerking
Gewicht totaal:	152 g	144 - 161 g		
Lengte	103 mm	98 - 108 mm		
Breedte	42 mm	38 - 46 mm		
Vorm:	Cilindervormig			

SENSORISCHE INFORMATIE

Smaak	Gekruid	Geur:	Gekruid, Typische baklucht
Uiterlijk:	Bevroren	Kleur:	Crèmekleur

FORMULERING

Ingredient	E-nummer	%*	
Tarwebloem		30	
Varkensvlees		25	
Water		20	
Palmvet		10	
Heel ei van hennen met vrije loop		4	
Plantaadige oliën		4	
	Zonnebloem	< 1	
	Raapzaad	3	
	Palm	< 1	
Varkensvet		2	
Gist		2	
Zout		1	
Suiker		1	
Magere melkpoeder		< 1	
Bereidingsmiddel		< 1	
	Tarwebloem	< 1	
	Dextrose	< 1	
	Emulgator	< 1	
	Mono- en diclyceriden van vetzuren veresterd met mono- en diacetylwijnsteenzuur	E 472e	< 1
	Mono- en diglyceriden van vetzuren	E 471	< 1
	Sojabloem		< 1
	Plantaadige olie		< 1
	Raapzaad		< 1
	Gedroogd gerstemoutextract		< 1
	Gedroogd roggezuurdesem		< 1
	Meelverbeteraar		< 1
	Ascorbinezuur	E 300	< 1
	Enzymen		< 1
Emulgator		< 1	
	Difosfaten	E 450	< 1
	Trifosfaten	E 451	< 1
	Mono- en diglyceriden van vetzuren	E 471	< 1
	Lecithinen	E 322	< 1
Heeleipoeder van hennen met vrije loop		< 1	
Aardappelzetmeel		< 1	
Aroma		< 1	
Lactose		< 1	
Melkeiwit		< 1	
Specerij		< 1	
	Mosterd		< 1
Specerij extracten		< 1	
Selderij		< 1	
Soja-eiwit		< 1	
Gemodificeerd Zetmeel		< 1	
Zuurteregelaar		< 1	
	Natriumfosfaten	E 339	< 1
Verdikkingsmiddel		< 1	
	Carrageen	E 407	< 1

* Afgeronde waarden. De afronding is als volgt: > 10 %: Afgerond op 5 % (12,4 %: 10 % en 12,5 %: 15 %)
> 1 % - < 10 %: Afgerond op 1 % (2,4 %: 2 % en 2,5 %: 3 %)
< 1 %: < 1 %

INGREDIËNTENDECLARATIE

TARWEBLOEM; Varkensvlees; Water; Palmvet; HEEL EI VAN HENNEN MET VRIJE LOOP; Plantaadige oliën (Zonnebloem, Raapzaad, Palm); Varkensvet; Gist; Zout; Suiker; MAGERE MELKPOEDER; Bereidingsmiddel (TARWEBLOEM; Dextrose; Emulgator: Mono- en diclyceriden van vetzuren veresterd met mono- en diacetylwijnsteenzuur, Mono- en diglyceriden van vetzuren; SOJABLOEM; Plantaadige olie (Raapzaad); GEDROOGD GERSTEMOUTEXTRACT; GEDROOGD ROGGEZUURDESEM; Meelverbeteraar: Ascorbinezuur; Enzymen); Emulgator: Difosfaten, Trifosfaten, Mono- en diglyceriden van vetzuren, Lecithinen; HEELEIPOEDER VAN HENNEN MET VRIJE LOOP; Aardappelzetmeel; Aroma; LACTOSE; MELKEIWIT; Specerij (MOSTERD); Specerij extracten; SELDERIJ; SOJA-EIWIT; Gemodificeerd Zetmeel; Zuurteregelaar: Natriumfosfaten; Verdikkingsmiddel: Carrageen.

Artikelnummer: 10156964

Laatste verandering op: 08.03.2022

NUTRITIONELE INFORMATIE
Per 100 gram product

Energie:	1.439 kJ	(346 kcal)
Vetten:	25,1 g	
waarvan verzadigde vetzuren:	10,3 g	
waarvan enkelvoudig onverzadigd vetzuren:	8,9 g	
waarvan meervoudig onverzadigd vetzuren:	5,2 g	
Koolhydraten:	21,4 g	
waarvan suikers:	1,8 g	
Vezels:	1,0 g	
Eiwitten:	8,2 g	
Zout (Na x 2,5):	1,456 g	

ADDITIONELE NUTRITIONELE INFORMATIE
Per 100 gram product

Vetten waarvan transonverzadigde vetzuren:	0,8 g
Vetten waarvan dierlijke transvetzuren:	0,7 g
Vetten waarvan niet-dierlijke transvetzuren:	0,1 g
Zout (NaCl):	1.312,1 mg
Mineralen - Natrium:	582,5 mg
Water:	42,8 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	Neen	Neen	Ja
Spelt	Neen	Neen	Ja
Khorasantarwe	Neen	Neen	Ja
Schaaldieren en afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
Eieren en afgeleide producten	Ja	Ja	Ja
Vis en afgeleide producten	Neen	Ja	Ja
Pinda's en daarvan afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
Sojabonen en daarvan afgeleide producten	Ja	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	Ja	Ja	Ja
Mosterd en daarvan afgeleide producten	Ja	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 SO ₂ bedraagt.			
Mogelijke kruiscontaminatie			
Kan sporen bevatten van: VIS, NOTEN.			

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

Artikelnummer: 10156964	Laatste verandering op: 08.03.2022
--------------------------------	---

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 koemelkeiwitallergie:	Neen
Geschikt voor veganisten:	Neen		

MICROBIOLOGISCHE INFORMATIE

	Eenheid	M	m	n	c: > m	Methode/opmerkingen
E. coli:	/ 1 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

HOUDBAARHEID EN OPSLAG CONDITIES

Bewaarcondities	
Houdbaarheid na productie:	180 dagen
Bewaartemperatuur:	-18 °C
Opslagadvies:	Na opening beperkt houdbaar
Opslagcondities na bakken (Lab simulatie)	
Houdbaarheid:	1 dagen
Bewaartemperatuur:	7 °C
Opslagadvies:	Koel en droog bewaren.
Transportcondities	
Transporttemperatuur	-18 °C

Artikelnummer: 10156964	Laatste verandering op: 08.03.2022
--------------------------------	---

VERPAKKINGSINFORMATIE

Distributieeenheid			
Nettogewicht:	12,160 kg	Brutogewicht:	12,637 kg
		Aantal stuks:	80 ST
Pallet			
Pallettype:	Pallet Euro Wooden - PEUW - 1200/800/150		
DE per laag:	8 ST	Lagen:	7 ST
Nettogewicht:	680,96 kg	Brutogewicht:	733,56 kg
		DE per pallet:	56 ST
		Totale pallethoogte:	185,80 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:	Doos	Materiaal:	Golfkarton
Hoeveelheid:	1,0000 PCE		
Gewicht	430 g		
Kleur:	Wit		
Lengte (buitenzijde):	394 mm		
Breedte (buitenzijde):	294 mm		
Hoogte (buitenzijde):	244 mm		
Beschrijving:	Tape	Materiaal:	PP
Hoeveelheid:	1,1128 G		
Gewicht	2,22 g		
Kleur:	Transparant		
Breedte	48 mm		
Beschrijving:	Tape	Materiaal:	PP
Hoeveelheid:	1,1128 G		
Gewicht	2,22 g		
Breedte	48 mm		
Beschrijving:	Etiket	Materiaal:	Papier
Hoeveelheid:	1,0000 PCE		
Gewicht	1,69 g		
Kleur:	Wit		
Breedte	148 mm		
Hoogte	148 mm		
Codering			
Productiedatum:	Neen	Vervaldatum:	DDMMJJJJ UU MM
Naam:	Ja	Leverancier:	Ja
EAN:	Ja	Materiaalcode:	Ja
Tertiaire verpakking			
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:	2,0000 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		
Kleur:	Transparant		
Breedte	500 mm		
Codering			
Productiedatum:	SAP batchcode	Vervaldatum:	Ja
Naam:	Ja	Leverancier:	Ja
EAN:	Ja	Materiaalcode:	Ja

Artikelnummer: 10156964 Laatste verandering op: 08.03.2022

VOEDSELVEILIGHEID / HACCP

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

WETTELIJKE INFORMATIE

Internationaal ingrediëntnummer		
Type	Nummer	Opmerkingen
EAN13	5413321241796	
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: 08.03.2022
Verandering: Ingrediëntendeclaratie, Mogelijke kruiscontaminatie, Verpakkingsinformatie