

PRODUCTINFORMATIEBLAD

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Laatste verandering op: 16.07.2021

Waldkorn® Rustico Petit Pain wit voorgesneden**ARTIKELNUMMERS**

Artikelnummer	
Baker & Baker artikelnummer	10167209
Bedrijfsnaam	Productcode
Baker & Baker BENELUX BV	26882
Overig	
EAN-Code	5413321268823
GN-code (EU)	1905903000

BENAMING VAN HET LEVENSMIDDEL

Benaming van het levensmiddel: Bakkerswaar stokbrood, diepgevroren

PRODUCTOMSCHRIJVING

Bakkerswaren, Diepgevroren

Een mediterraan steenoven gebakken baguette met een ovale vorm en insnijding aan het oppervlak. Het uitzicht is rustiek en licht gebloemd. Het product is gemaakt een tarwedeege en is voorgebakken.

ALGEMENE INFORMATIE

Land van herkomst: Duitsland Continent van herkomst: Europa

GEBRUIKSIINSTRUCTIES

Werkinstructies			
Ontdooien:	Tijd:	30 min	
Bakken (Heteluchtoven):	Tijd:	4 - 6 min	Temperatuur: 180 - 200 °C
Bakken (Traditionele oven):	Tijd:	4 - 6 min	Temperatuur: 200 - 220 °C

PRODUCTAFMETINGEN

	Doel	Interval	Methode	Opmerking
Gewicht deeg:	135 g	130 - 145 g		
Gewicht totaal:	110 g	100 - 120 g		
Hoogte	48 mm	43 - 53 mm		
Lengte	160 mm	150 - 170 mm		
Breedte	77 mm	67 - 87 mm		

SENSORISCHE INFORMATIE

Smaak	Typisch, Gebakken, Tarwe	Geur:	Typisch, Aromatisch
Uiterlijk:	Bevroren	Kleur:	Goudbruin

Artikelnummer: 10167209	Laatste verandering op: 16.07.2021
--------------------------------	---

FORMULERING

Ingredient	E-nummer	%*
Tarwebloem		60
Water		20
Tarwezuurdesem		10
Water		
Tarwebloem		
Roggebloem		< 1
Raapzaadolie		< 1
Gist		2
Zout		1
Suiker		
Gerstemoutextract		
Glucose		

* 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 %

INGREDIËTENDECLARATIE

TARWEBLOEM; Water; TARWEZUURDESEM (Water; TARWEBLOEM; ROGGEBLOEM); Raapzaadolie; Gist; Zout; Suiker; GERSTEMOUTEXTRACT; Glucose.

NUTRITIONELE INFORMATIE

Per 100 gram product		
Energie:	1.082 kJ	(255 kcal)
Vetten:	2,8 g	
waarvan verzadigde vetzuren:	0,3 g	
waarvan enkelvoudig onverzadigd vetzuren:	1,3 g	
waarvan meervoudig onverzadigd vetzuren:	0,9 g	
Koolhydraten:	48,8 g	
waarvan suikers:	1,6 g	
Vezels:	2,9 g	
Eiwitten:	7,2 g	
Zout (Na x 2,5):	1,0100 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):	1.010,0 mg
Mineralen - Natrium:	400,0 mg
Koolhydraatruilwaarden:	4,1 BU
Water:	43,0 g

Artikelnummer: 10167209

Laatste verandering op: 16.07.2021

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	Ja	Ja	Ja
Gerst	Ja	Ja	Ja
Haver	Neen	Ja	Ja
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	Neen	Neen
Sesam en daarvan afgeleide producten	Neen	Ja	Ja
Zwavel dioxide 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 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: MELK / LACTOSE, EI, SESAM, SOJA.			

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 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 koemelkeiwitallergie:	Neen
Geschikt voor veganisten:	Neen		

MICROBIOLOGISCHE INFORMATIE

	Eenheid	M	m	n	c: > m	Methode/opmerkingen
E. coli:	/ 1 g	100	10			ISO 6391
Schimmels:	/ g	10 000	100			ISO 7954
Bacillus cereus:	/ g	1 000	100			ISO 7932
Staphylococcus aureus:	/ g	100	10			ISO 6888
Salmonella:	/ 25 g	Niet aantoonbaar				ISO 6579:2002
Listeria monocytogenes:	/ 1 g	100	10			ISO 11290-1

Artikelnummer: 10167209	Laatste verandering op: 16.07.2021
--------------------------------	---

HOUDBAARHEID EN OPSLAG CONDITIES

Bewaarcondities	
Houdbaarheid na productie:	365 dagen
Bewaartemperatuur:	-18 °C
Opslagadvies:	Bevroren, Houd de verpakking gesloten tijdens het bewaren., Na ontdooien niet opnieuw invriezen.
Transportcondities	
Transporttemperatuur	-18 °C

VERPAKKINGSINFORMATIE

Distributieeenheid		
Nettogewicht: 7,70 kg	Brutogewicht: 8,40 kg	Aantal stuks: 70 ST
Pallet		
Pallettype: Pallet Euro Wooden - PEUW - 1200/800/150	Lagen: 5 ST	DE per pallet: 20 ST
DE per laag: 4 ST	Brutogewicht: 193 kg	Totale pallethoogte: 164 cm
Nettogewicht: 154,00 kg		
Primaire verpakking		
Beschrijving: Zak	Materiaal: LDPE	
Afmetingen: 625/420*600*0,030 mm		
Gewicht: 50 g		
Secundaire verpakking		
Beschrijving: Doos	Materiaal: Golfkarton	
Afmetingen: 598*398*298 mm		
Gewicht: 614 g		
Lengte (buitenzijde): 598 mm		
Breedte (buitenzijde): 398 mm		
Hoogte (buitenzijde): 298 mm		
Beschrijving: Etiket	Materiaal: Papier	
Afmetingen: 105 x 219 mm		
Gewicht: 3,7 g		
Tertiaire verpakking		
Beschrijving: Pallet	Materiaal: Hout	
Afmetingen: 1200 x 800 x 150 mm		
Gewicht: 25.000 g		

VOEDSELVEILIGHEID / HACCP

Fysische gevaren - specifiek controlesysteem			
	Aanwezig		Opmerkingen
Metaaldetectie:	Ja		
Ferro:		Diameter van het controle-instrument: > 1,5 mm	
Non ferro:		Diameter van het controle-instrument: > 1,5 mm	
Roestvrijstaal:		Diameter van het controle-instrument: > 2 mm	

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: 16.07.2021
Verandering: Nutritionele informatie, Verpakkingsinformatie, Overig