

PRODUCTINFORMATIEBLAD

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Laatste verandering op: 01.04.2021

B&B Pruimen walnotentaart 20P**ARTIKELNUMMERS**

Artikelnummer	
Baker & Baker artikelnummer	10193197
Bedrijfsnaam	Productcode
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	4017040015778
Baker & Baker POLSKA SP Z O.O.	501563
Baker & Baker BENELUX BV	60069
MARGO - B&B SCHWEIZ AG	1577
Baker & Baker Global	10193197
Baker & Baker FRANCE SARL	15107
Overig	
EAN-Code	4017040015778
GN-code (EU)	1905907000

BENAMING VAN HET LEVENSMIDDEL

Benaming van het levensmiddel: Pruimencake versierd met halve pruimen, bestrooid met stukjes walnoot, diepgevroren

PRODUCTOMSCHRIJVING

Diepgevroren, Bakkerswaren

Pruimencake van zanddeeg en licht beslag, versierd met halve pruimen, bestrooid met stukjes walnoot

ALGEMENE INFORMATIE

Land van herkomst:	Duitsland	Continent van herkomst:	Europa
Fysische conditie:	Diepgevroren		

GEBRUIKSINSTRUCTIES

Toepassing			
Ontdooien en opdienen			
Werkinstructies			
Ontdooien:	Tijd:	8 h	Temperatuur: 4 - 7 °C
Ontdooien:	Tijd:	4 h	Temperatuur: 18 - 25 °C

PRODUCTAFMETINGEN

	Doel	Interval	Methode	Opmerking
Gewicht	2.650 g	2.610 - 2.690 g	Gemiddelde van 10 stuks	
Gewicht Per portie:	133 g	103 - 163 g		
Lengte	400 mm	390 - 410 mm	Interne methode	
Breedte	250 mm	240 - 260 mm	Interne methode	

SENSORISCHE INFORMATIE

Ontdooid			
Smaak	Noten, Kaneel, Fruitig	Geur:	noten
Uiterlijk:	Glimmend, Rechthoekig	Kleur:	Goudgeel, Bruin
Structuur:	Zacht, Krokant		

Artikelnummer: 10193197

Laatste verandering op: 01.04.2021

FORMULERING

Ingredient		E-nummer	%*	
Pruimen			25	
Suiker			15	
Water			15	
Tarwebloem			15	
Raapzaadolie			7	
Tarwezetmeel			6	
Palmvet			3	
Walnoot			2	
Magere melkpoeder			2	
Eipoeder			2	
Tarwegriesmeel			1	
Gemodificeerd zetmeel			1	
Dextrose			1	
Glucosestroop			< 1	
Rijsmiddel			< 1	
	Difosfaten	E 450		< 1
	Natriumcarbonaten	E 500		< 1
Eiwitpoeder			< 1	
Emulgator			< 1	
	Polyglycerolesters van vetzuren	E 475		< 1
	Mono- en diglyceriden van vetzuren	E 471		< 1
Aroma			< 1	
Zout			< 1	
Kaneel			< 1	
Verdikkingsmiddel			< 1	
	Carrageen	E 407		< 1
	Xanthaangom	E 415		< 1
	Johannesbroodpitmeel	E 410		< 1
Plantaardig extract			< 1	
	Wortel			< 1
	Kurkuma			< 1
	Paprika			< 1
Zuurteregelaar			< 1	
	Natriumcitraten	E 331		< 1
	Kaliumcitraten	E 332		< 1
Geleermiddel			< 1	
	Pectinen	E 440		< 1
Geconcentreerd citroensap			< 1	
Voedingszuur			< 1	
	Citroenzuur	E 330		< 1
Verstevigingsmiddel			< 1	
	Calciumchloride	E 509		< 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 %	

INGREDIËNTEDECLARATIE

Pruimen (27%); Suiker; Water; TARWEBLOEM; Raapzaadolie; TARWEZETMEEL; Palmvet; WALNOOT (2,4%); MAGERE MELKPOEDER; EIPOEDER; TARWEGRIESMEEL; Gemodificeerd zetmeel; Dextrose; Glucosestroop; Rijsmiddel; Difosfaten, Natriumcarbonaten; EIWITPOEDER; Emulgator: Polyglycerolesters van vetzuren, Mono- en diglyceriden van vetzuren; Aroma; Zout; Kaneel; Verdikkingsmiddel: Carrageen, Xanthaangom, Johannesbroodpitmeel; Plantaardig extract: Wortel, Kurkuma, Paprika; Zuurteregelaar: Natriumcitraten, Kaliumcitraten; Geleermiddel: Pectinen; Geconcentreerd citroensap; Voedingszuur: Citroenzuur; Verstevigingsmiddel: Calciumchloride.

Artikelnummer: 10193197

Laatste verandering op: 01.04.2021

NUTRITIONELE INFORMATIE
Per 100 gram product

Energie:	1.202 kJ	(287 kcal)
Vetten:	12,9 g	
waarvan verzadigde vetzuren:	2,7 g	
waarvan enkelvoudig onverzadigd vetzuren:	6,5 g	
waarvan meervoudig onverzadigd vetzuren:	3,6 g	
Koolhydraten:	37,9 g	
waarvan suikers:	20,6 g	
Vezels:	1,2 g	
Eiwitten:	4,1 g	
Zout (Na x 2,5):	0,513 g	

Per portie (133 G)

Energie:	1.599 kJ	(381 kcal)
Vetten:	17,2 g	
waarvan verzadigde vetzuren:	3,6 g	
waarvan enkelvoudig onverzadigd vetzuren:	8,6 g	
waarvan meervoudig onverzadigd vetzuren:	4,8 g	
Koolhydraten:	50,4 g	
waarvan suikers:	27,4 g	
Vezels:	1,6 g	
Eiwitten:	5,5 g	
Zout (Na x 2,5):	0,682 g	

ADDITIONELE NUTRITIONELE INFORMATIE
Per 100 gram product

Vetten waarvan transonverzadigde vetzuren:	0,1 g
Vetten waarvan dierlijke transvetzuren:	0,0 g
Vetten waarvan niet-dierlijke transvetzuren:	0,1 g
Zout (NaCl):	484,0 mg
Mineralen - Natrium:	205,2 mg
Water:	42,2 g

REFERENTIE-INNAMES INFORMATIE
Per 100 gram product
VOLWASSENEN

Energie:	14 %
Totale vetten:	18 %
Verzadigde vetzuren:	13 %
Koolhydraten:	15 %
Suikers:	23 %
Eiwitten:	8 %
Zout:	9 %

Per portie (133 G)
VOLWASSENEN

Energie:	19 %
Totale vetten:	25 %
Verzadigde vetzuren:	18 %
Koolhydraten:	19 %
Suikers:	30 %
Eiwitten:	11 %
Zout:	11 %

Artikelnummer: 10193197

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	Neen	Neen
Gerst	Neen	Neen	Neen
Haver	Neen	Ja	Ja
Spelt	Neen	Neen	Neen
Khorasantarwe	Neen	Neen	Neen
Schaaldieren en afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
Eieren en afgeleide producten	Ja	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)	Ja	Ja	Ja
Noten en daarvan afgeleide producten	Ja	Ja	Ja
Amandel	Neen	Ja	Ja
Hazelnoten	Neen	Ja	Ja
Walnoten	Ja	Ja	Ja
Cashewnoten	Neen	Neen	Neen
Pecannoten	Neen	Ja	Ja
Paranoten	Neen	Neen	Neen
Pistachenoten	Neen	Ja	Ja
Macademianoten	Neen	Ja	Ja
Selderij en daarvan afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
Mosterd en daarvan afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
Sesam en daarvan afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
Zwaveldioxide en sulfieten in concentraties > 10 mg/kg of > 10 mg/l	1 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 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: ANDERE NOTEN, SOJA.			
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.

DUURZAAMHEID

Type: Palmolie Waarde: 100 % Supply chain model: Segregation

Supply Chain Modell: Segregation. Bevat gecertificeerde duurzame palmolie. www.rspo.org.
RSPO ID: 4-0764-16-000-00; RSPO #: CU-RSPO SCC-846038

DIET 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		

Artikelnummer: 10193197 Laatste verandering op: 01.04.2021

MICROBIOLOGISCHE INFORMATIE

	Eenheid	M	m	n	c: > m	Methode/opmerkingen
Totaal kiemgetal:	/ g	100 000				ASU L 00.00-88, DIN EN ISO 4833
E. coli:	/ g	100				ASU L 00.00-132/2, DIN ISO 16649-2, ASU L 06.00-36, DIN 10110
Schimmels:	/ g	1 000				ASU L 01.00-37
Gisten:	/ g	1 000				ASU L 01.00-37
Bacillus cereus:	/ g	1 000				ASU L00.00-25, DIN 10198-1
Staphylococcus aureus:	/ g	100				ASU L 00.00-55, DIN EN ISO 6888-1
Salmonella:	/ 25 g	Niet aantoonbaar				ASU L 00.00-20/20a, ISO 6579
Listeria monocytogenes:	/ g	100				ASU L 00.00-22/37 °C, DIN ISO 11290-2

HOUDBAARHEID EN OPSLAG CONDITIES

Bewaarcondities	
Houdbaarheid na productie:	545 dagen
Bewaartemperatuur:	-18 °C
Opslagadvies:	Bevroren, Na ontdooien niet opnieuw invriezen.
Opslagcondities na ontdooien (Lab simulatie)	
Houdbaarheid:	3 dagen
Bewaartemperatuur:	4 - 7 °C
Opslagadvies:	Na ontdooien niet opnieuw invriezen.
Opslagcondities na ontdooien (Lab simulatie)	
Houdbaarheid:	1 dagen
Bewaartemperatuur:	18 - 25 °C
Opslagadvies:	Na ontdooien niet opnieuw invriezen.
Transportcondities	
Transporttemperatuur	-18 °C

Artikelnummer: 10193197	Laatste verandering op: 01.04.2021
-------------------------	------------------------------------

VERPAKKINGSINFORMATIE

Distributieeenheid			
Nettogewicht:	5,300 kg	Brutogewicht:	5,974 kg
Voorgesneden (Margarine):	Ja	Aantal:	20
		Aantal stuks:	2 ST
Pallet			
Pallettype:	Europallet	Lagen:	12 ST
DE per laag:	6 ST	Brutogewicht:	459,13 kg
Nettogewicht:	381,60 kg	DE per pallet:	72 ST
		Totale pallethoogte:	189 cm
Primaire verpakking			
Beschrijving:	Cake plaat	Materiaal:	Golfkarton
Aantal stuks:	2 ST		
Afmetingen:	405 x 260 mm		
Gewicht:	25 g		
Beschrijving:	Doos	Materiaal:	Golfkarton
Aantal stuks:	2 ST		
Afmetingen:	415 x 265 x 65 mm		
Gewicht:	165 g		
Kleur:	Wit		
Beschrijving:	Krimpfolie	Materiaal:	Polyolefine
Aantal stuks:	2 ST		
Gewicht:	15 g		
Beschrijving:	Etiket	Materiaal:	Papier
Aantal stuks:	2 ST		
Gewicht:	2 g		
Secundaire verpakking			
Beschrijving:	Doos	Materiaal:	Golfkarton
Aantal stuks:	1 ST		
Afmetingen:	430 x 250 x 145 mm		
Gewicht:	260 g		
Beschrijving:	Strepen	Materiaal:	PVC
Gewicht:	4 g		
Beschrijving:	Etiket	Materiaal:	Papier
Gewicht:	2 g		
Codering			
Naam:	Ja	Vervaldatum:	Ja
EAN:	Ja	Materiaalcode:	Ja
Tertiaire verpakking			
Beschrijving:	Pallet	Materiaal:	Hout
Afmetingen:	1200 x 800 x 150 mm		
Gewicht:	25 kg		
Beschrijving:	Stretch folie	Materiaal:	LLDPE
Gewicht:	1.200 g		
Beschrijving:	Hoekranden	Materiaal:	Karton
Gewicht:	800 g		
Beschrijving:	Laag	Materiaal:	Karton
Gewicht:	2.000 g		

VOEDSELVEILIGHEID / HACCP

Fysische gevaren - specifiek controlesysteem			
	Aanwezig		Opmerkingen
Metaaldetectie:	Ja		
Ferro:		Diameter van het controle-instrument:	2,5 mm
Non ferro:		Diameter van het controle-instrument:	3,0 mm
Roestvrijstaal:		Diameter van het controle-instrument:	3,0 mm

Artikelnummer:	10193197	Laatste verandering op:	01.04.2021
-----------------------	----------	--------------------------------	------------

WETTELIJKE INFORMATIE

Internationaal ingrediëntnummer		
Type	Nummer	Opmerkingen
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