

## PRODUCTINFORMATIEBLAD

www.bakerandbaker.eu

**BAKER & BAKER**  
dedicated to delight

Laatste verandering op: 23.11.2021

### Croissant rond RMB

#### ARTIKELNUMMERS

<b>Artikelnummer</b>	
Baker & Baker artikelnummer	<b>10204601</b>
<b>Bedrijfsnaam</b>	
Baker & Baker BENELUX BV	24556
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	5413321245565
Baker & Baker Global	10204601
<b>Overig</b>	
EAN-Code	5413321245565
GN-code (EU)	1901200000

#### BENAMING VAN HET LEVENSMIDDEL

**Benaming van het levensmiddel:** Bakkerswaar, diepvries.

#### PRODUCTOMSCHRIJVING



Diepgevroren, ongebakken, ronde botercroissant.

#### ALGEMENE INFORMATIE

**Fysische conditie:** Bevroren  
**Land van herkomst:** Spanje

#### GEBRUIKSINSTRUCTIES

##### Algemeen advies

Na het ontdooien, voor het rijzen begint, licht met sesam- of maanzaad bestrooien.

##### Toepassing

##### Werkinstructies

<b>Rijzen:</b>	<b>Tijd:</b>	90 min	<b>Temperatuur:</b>	32 °C	<b>R.H.:</b>	80 %
<b>Bakken (Heteluchtoven):</b>	<b>Tijd:</b>	18 min	<b>Temperatuur:</b>	180 - 200 °C		
<b>Bakken (Traditionele oven):</b>	<b>Tijd:</b>	18 min	<b>Temperatuur:</b>	200 - 220 °C		

#### PRODUCTAFMETINGEN

	Doel	Interval	Methode	Opmerking
<b>Gewicht</b>	55 g	48,3 - 61,8 g		
<b>Hoogte</b>	32 mm	29 - 35 mm		
<b>Lengte</b>	72 mm	64 - 80 mm		
<b>Breedte</b>	59 mm	52 - 66 mm		

#### SENSORISCHE INFORMATIE

<b>Smaak</b>	Typisch	<b>Geur:</b>	Typisch
<b>Uiterlijk:</b>	Bevroren, Gebogen	<b>Kleur:</b>	Geel

#### INGREDIËNTENDECLARATIE

TARWEBLOEM; BOTER (26%); Water; Suiker; Gist; TARWEGLUTEN; WEIPOEDER; Zout; Dextrose; Verdikkingsmiddel: Carrageen; Emulgator: Mono- en diclyceriden van vetzuren veresterd met mono- en diacetylwijnsteenzuur; Antiklontermiddel: Calciumcarbonaat; Maltodextrine; SOJABLOEM; Meelverbeteraar: Ascorbinezuur; Aroma; Acerola kersenextract; Enzymen.

Artikelnummer: 10204601

Laatste verandering op: 23.11.2021

**NUTRITIONELE INFORMATIE**

Per 100 gram product		
Energie:	1.535 kJ	(368 kcal)
Vetten:	22,1 g	
waarvan verzadigde vetzuren:	15,4 g	
Koolhydraten:	33,5 g	
waarvan suikers:	5,8 g	
Eiwitten:	7,8 g	
Zout (Na x 2,5):	0,8251 g	

**ALLERGENENINFORMATIE**

Allergeen	Aanwezig		
	product	productielijn	fabriek
<b>Legale allergenen (overeenkomstig Verordening (EU) Nr. 1169/2011)</b>			
Granen die gluten bevatten en afgeleide producten	Ja	Ja	Ja
Tarwe	Ja	Ja	Ja
Rogge	Neen	Neen	Neen
Gerst	Neen	Ja	Ja
Haver	Neen	Neen	Neen
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	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	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	Neen	Ja
Mosterd en daarvan afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
Sesam en daarvan afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
Zwavedioxide en sulfieten in concentraties > 10 mg/kg of > 10 mg/l	0 PPM *	Neen	Ja
Lupine en daarvan afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
Weekdieren en afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
* Volgens de Verordening (EU) nr. 1169/2011, hoeven zwavedioxide en sulfieten alleen gedeclareerd te worden indien de concentratie meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l uitgedrukt als totaalgehalte aan SO2 bedraagt.			
<b>Mogelijke kruiscontaminatie</b>			
Kan sporen bevatten van: NOTEN, EI.			
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.

**DIEET INFORMATIE**

Geschikt voor (lacto-ovo-) vegetariërs: Neen  
 Geschikt voor veganisten: Neen

**MICROBIOLOGISCHE INFORMATIE**

	Eenheid	M	m	n	c: > m	Methode/opmerkingen
E. coli:	/ 1 g	100				Interne methode
Salmonella:	/ 25 g	Afwezig				ISO 6579
Listeria monocytogenes:	/ 1 g	100				Interne methode
Coagulase positive staphylococci:	/ g	1 000				Interne methode
Sulphite reducing clostridium:	/ g	100				ISO 15213

<b>Artikelnummer:</b> 10204601	<b>Laatste verandering op:</b> 23.11.2021
--------------------------------	---

**HOUDBAARHEID EN OPSLAG CONDITIES**

<b>Bewaarcondities</b>	
Houdbaarheid na productie:	180 dagen
Bewaartemperatuur:	-18 °C
Opslagadvies:	Na ontdooien niet opnieuw invriezen.
<b>Transportcondities</b>	
Transporttemperatuur	< -18 °C

**VERPAKKINGSINFORMATIE**

<b>Distributieeenheid</b>			
<b>Nettogewicht:</b>	11,55 kg	<b>Brutogewicht:</b>	11,89 kg
		<b>Aantal stuks:</b>	210 ST
<b>Primaire verpakking</b>			
<b>Beschrijving:</b>	Zak	<b>Materiaal:</b>	HDPE
<b>Secundaire verpakking</b>			
<b>Beschrijving:</b>	Doos	<b>Materiaal:</b>	Golfkarton

**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.
--