

PRODUCTINFORMATIEBLAD

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Laatste verandering op: 09.06.2021

Croissant rond**ARTIKELNUMMERS**

Artikelnummer	
Baker & Baker artikelnummer	10204602
Bedrijfsnaam	
Baker & Baker BENELUX BV	24555
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	5413321245558
Baker & Baker Global	10204602
Overig	
EAN-Code	5413321245558
GN-code (EU)	1901200000

BENAMING VAN HET LEVENSMIDDEL

Benaming van het levensmiddel: Bakkerswaar, diepvries

PRODUCTOMSCHRIJVING

Diepgevroren, ongebakken, ronde croissant.

ALGEMENE INFORMATIE

Land van herkomst:	Spanje	Continent van herkomst:	Europa (EU)
Fysische conditie:	Bevroren		

GEBRUIKSIJNSTRUCTIES

Algemeen advies				
Na het ontdooien, voor het rijzen begint, licht met sesam- of maanzaad bestrooien.				
Toepassing				
Werkinstructies				
Rijzen:	Tijd:	90 min	Temperatuur:	32 °C
Bakken (Heteluchtoven):	Tijd:	18 min	Temperatuur:	180 - 200 °C
Bakken (Traditionele oven):	Tijd:	18 min	Temperatuur:	200 - 220 °C
			R.H.:	80 %

PRODUCTAFMETINGEN

	Doel	Interval	Methode	Opmerking
Gewicht	55 g	48,3 - 61,8 g		
Hoogte	30 mm	27 - 33 mm		
Lengte	72 mm	63 - 81 mm		
Breedte	58 mm	50 - 66 mm		

SENSORISCHE INFORMATIE

Smaak	Typisch	Geur:	Typisch
Uiterlijk:	Bevroren, Gebogen	Kleur:	Licht gelig-wit

INGREDIËNTEDECLARATIE

TARWEBLOEM; Margarine (Palmvet; Water; Zonnebloemolie; Emulgator; Mono- en diglyceriden van vetzuren; Zout; Aroma; Zuurteregelaar; Citroenzuur; Kleurstof; Caroteen); Water; Suiker; Gist; WEIPOEDER; TARWEGLUTEN; Zout; Dextrose; Emulgator; Mono- en diglyceriden van vetzuren veresterd met mono- diacetylwijnsteeenzuur; Antiklontermiddel: Calciumcarbonaat; SOJABLOEM; Meelverbeteraar: Ascorbinezuur; Enzymen: Alfa-amylase, Hemicellulase.

Artikelnummer: 10204602

Laatste verandering op: 09.06.2021

NUTRITIONELE INFORMATIE

Per 100 gram product		
Energie:	1.527 kJ	(366 kcal)
Vetten:	22,5 g	
waarvan verzadigde vetzuren:	11,5 g	
waarvan enkelvoudig onverzadigd vetzuren:	7,2 g	
waarvan meervoudig onverzadigd vetzuren:	3,6 g	
Koolhydraten:	32,4 g	
waarvan suikers:	5,1 g	
Vezels:	1,6 g	
Eiwitten:	7,8 g	
Zout (Na x 2,5):	0,8584 g	
<hr/>		
Energie:	1.527 kJ	(366 kcal)
Vetten:	22,5 g	
waarvan verzadigde vetzuren:	11,5 g	
waarvan enkelvoudig onverzadigd vetzuren:	7,2 g	
waarvan meervoudig onverzadigd vetzuren:	3,6 g	
Koolhydraten:	32,4 g	
waarvan suikers:	5,1 g	
Vezels:	1,6 g	
Eiwitten:	7,8 g	
Zout (Na x 2,5):	0,8584 g	

ADDITIONELE NUTRITIONELE INFORMATIE

Per 100 gram product	
Vetten waarvan transonverzadigde vetzuren:	0,2 g
Vetten waarvan dierlijke transvetzuren:	0,0 g
Vetten waarvan niet-dierlijke transvetzuren:	0,2 g
Zout (NaCl):	806,0 mg
Mineralen - Natrium:	343,4 mg
Water:	34,6 g

REFERENTIE-INNAMES INFORMATIE

Per 100 gram product	VOLWASSENEN
Energie:	18 %
Totale vetten:	32 %
Verzadigde vetzuren:	58 %
Koolhydraten:	12 %
Suikers:	6 %
Eiwitten:	16 %
Zout:	14 %
<hr/>	
Energie:	18 %
Totale vetten:	32 %
Verzadigde vetzuren:	58 %
Koolhydraten:	12 %
Suikers:	6 %
Eiwitten:	16 %
Zout:	14 %

Artikelnummer: 10204602

Laatste verandering op: 09.06.2021

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	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
Zwaveldioxide 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 zwaveldioxide 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: 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.

DIET 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:	/ g	100				Interne methode
Salmonella:	/ 25 g	Afwezig				ISO 6579
Listeria monocytogenes:	/ g	100				Interne methode
Coagulase positive staphylococci:	/ g	1 000				Interne methode
Sulphite reducing clostridium:	/ g	100				ISO 15213

Artikelnummer: 10204602	Laatste verandering op: 09.06.2021
--------------------------------	---

HOUDBAARHEID EN OPSLAG CONDITIES

Bewaarcondities	
Houdbaarheid na productie:	228 dagen
Bewaartemperatuur:	-18 °C
Opslagadvies:	Na ontdooien niet opnieuw invriezen.
Transportcondities	
Transporttemperatuur	< -18 °C

Artikelnummer: 10204602	Laatste verandering op: 09.06.2021
--------------------------------	---

VERPAKKINGSINFORMATIE

Distributieeenheid			
Nettogewicht:	11,55 kg	Brutogewicht:	11,97 kg
		Aantal stuks:	210 ST
Pallet			
Pallettype:	Europallet		
DE per laag:	8 ST	Lagen:	7 ST
Nettogewicht:	646,8 kg	Brutogewicht:	695,32 kg
		DE per pallet:	56 ST
		Totale pallethoogte:	185,2 cm
Primaire verpakking			
Beschrijving:	Zak	Materiaal:	HDPE
Hoeveelheid:	1,0000 PCE		
Gewicht	17,80 g		
Kleur:	Blauw		
Breedte	760 mm		
Hoogte	700 mm		
Secundaire verpakking			
Beschrijving:	Doos	Materiaal:	Golfkarton
Hoeveelheid:	1,0000 PCE		
Gewicht	402 g		
Kleur:	Wit		
Lengte (buitenzijde):	394 mm		
Breedte (buitenzijde):	294 mm		
Hoogte (buitenzijde):	244 mm		
Tertiaire verpakking			
Beschrijving:	Tape	Materiaal:	BOPP
Kleur:	Transparant		
Breedte	48 mm		
Beschrijving:	Etiket	Materiaal:	Papier
Hoeveelheid:	56,0000 PCE		
Gewicht	2,4168 g		
Kleur:	Wit		
Breedte	95 mm		
Hoogte	240 mm		
Beschrijving:	Lint	Materiaal:	Was
Hoeveelheid:	0,0285 PCE		
Gewicht	400 g		
Kleur:	Zwart		
Breedte	155 mm		
Beschrijving:	Folie (stretch)	Materiaal:	LLDPE
Hoeveelheid:	0,4500 KG		
Breedte	500 mm		
Beschrijving:	Blad	Materiaal:	Golfkarton
Hoeveelheid:	2,0000 PCE		
Gewicht	272,53 g		
Oppervlak:	0,70 m2		
Kleur:	Bruin		
Lengte	1,000 mm		
Breedte	700 mm		
Beschrijving:	Etiket	Materiaal:	Papier
Hoeveelheid:	2,0000 PCE		
Gewicht	3,2012 g		
Kleur:	Wit		
Breedte	148 mm		
Hoogte	210 mm		
Beschrijving:	Pallet	Materiaal:	Hout
Hoeveelheid:	1,0000 PCE		
Gewicht	22.616 g		
Kleur:	Bruin		
Lengte	1.200 mm		
Breedte	800 mm		
Hoogte	144 mm		
Codering			
Naam:	Ja	Vervaldatum:	DD/MM/YY
Overige codes:	Barcode, SSCC	Lotcode:	Ja
		Materiaalcode:	Ja

Artikelnummer: 10204602	Laatste verandering op: 09.06.2021
--------------------------------	---

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 mm	
Roestvrijstaal:		Diameter van het controle-instrument: 4 mm	
Afkeurmethode:	Bandstop		

WETTELIJKE INFORMATIE

Internationaal ingrediëntnummer		
Type	Nummer	Opmerkingen
GN-code (EU)	1901200000	
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:	09.06.2021
Verandering:	Voedselveiligheid / HACCP