

PRODUCTINFORMATIEBLAD

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Laatste verandering op: 08.09.2021

B&B BL Muffin salted caramel 130 g

ARTIKELNUMMERS

Artikelnummer	
Baker & Baker artikelnummer	10218588
Bedrijfsnaam	
Productcode	
Baker & Baker Global	10218588
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	4017040020574
MARGO - B&B SCHWEIZ AG	2057
Baker & Baker AUSTRIA GMBH	4017040020574
Baker & Baker FRANCE SARL	2057
Baker & Baker BENELUX BV	2057
Baker & Baker POLSKA SP Z O.O.	501190
Baker & Baker MAGYARORSZÁG KFT	7141177
Overig	
EAN-Code	4017040020574
GN-code (EU)	1905907000

BENAMING VAN HET LEVENSMIDDEL

Benaming van het levensmiddel: Muffin met karamel met natuurlijk aroma en noten, gebakken, diepgevroren

PRODUCTOMSCHRIJVING



Bakkerijproduct voor alle consumenten (voor uitzonderingen, zie ingrediënten- en allergenenlijst).

ALGEMENE INFORMATIE

Land van herkomst: Portugal

GEBRUIKSINSTRUCTIES

Toepassing	
Werkinstructies	
Ontdooien:	Tijd: 120 min

PRODUCTAFMETINGEN

	Doel	Interval	Methode	Opmerking
Gewicht	130 g	124 - 136 g		
Hoogte	77 mm	67 - 87 mm		
Diameter	83 mm	73 - 93 mm		

SENSORISCHE INFORMATIE

Smaak	Typisch, Chocolade, Karamel	Geur:	Typisch, Geen vreemde geuren
Uiterlijk:	Bevroren	Kleur:	Lichtbruin, Donkerbruin

Artikelnummer: 10218588

Laatste verandering op: 08.09.2021

INGREDIËNTEDECLARATIE

TARWEBLOEM; Raapzaadolie; Suiker; Water; Gezouten karamel toffee crèmevulling(10%) [Glucosestroop; GEZOUTEN BOTER; (GEPASTEURISEERDE ROOM, Zout, MELKFERMENT); Suiker; Water; GECONDENSEERDE MELK; Gemodificeerd maïszetmeel; Karamel; Plantaardig extract: Appeleextract, Saffloerconcentraat, Citroenconcentraat, Wortelconcentraat, Hibiscusextract, Radijsconcentraat, Zwarte bessen concentraat; Emulgator: SOJALECITHINE; Zuurteregelaar: Melkzuur, Natriumcarbonaat, Natriumcitraten; Geleermiddel: Agar-agar, Pectinen, Difosfaten; Natuurlijk aroma; Conserveermiddel: Kaliumsorbaat]; WALNOOT(3,8%); HAZELNOTEN(2,1%); Karamelchips(2,0%) (Palmvet; Suiker; LACTOSE; VOLLE MELKPOEDER; BOTERVET; Gekaramelliseerde suiker; Natuurlijk aroma; Emulgator: SOJALECITHINE; Kleurstof: Caroteen); TARWEZETMEEL; Magere cacao-poeder; Gemodificeerd zetmeel; Rijsmiddel: Difosfaten, Calciumfosfaten, Glucono-delta-lacton; Voorverstijfselde rijstbloem; WEI EIWIJ CONCENTRAAT; WEIPOEDER (ZOET); EIPOEDER; Zuurteregelaar: Natriumcarbonaat; MELKEIWIT; Emulgator: Natriumstearoyl-2-lactylaet; Zout; Gebrande suiker poeder; Natuurlijk aroma (BEVAT GERST); Natuurlijk vanillearoma.

NUTRITIONELE INFORMATIE

Per 100 gram product

Energie:	1.801 kJ	(431 kcal)
Vetten:	25,2 g	
waarvan verzadigde vetzuren:	3,8 g	
Koolhydraten:	44,8 g	
waarvan suikers:	22,8 g	
Eiwitten:	5,5 g	
Zout (Na x 2,5):	0,767 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	Neen	Ja	Ja
Gerst	Ja	Ja	Ja
Haver	Neen	Ja	Ja
Spelt	Neen	Ja	Ja
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	Ja	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	Ja	Ja	Ja
Walnoten	Ja	Ja	Ja
Cashewnoten	Neen	Ja	Ja
Pecannoten	Neen	Ja	Ja
Paranoten	Neen	Neen	Neen
Pistachenoten	Neen	Ja	Ja
Macademianoten	Neen	Neen	Neen
Selderij en daarvan afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
Mosterd en daarvan afgeleide producten	Neen	Neen	Ja
Sesam en daarvan afgeleide producten	Neen	Ja	Ja
Zwavel-dioxide en sulfieten in concentraties > 10 mg/kg of > 10 mg/l	1 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 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: SESAM, ANDERE NOTEN.			

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: Ja
 Geschikt voor veganisten: Neen

Artikelnummer: 10218588	Laatste verandering op: 08.09.2021
--------------------------------	---

MICROBIOLOGISCHE INFORMATIE

	Eenheid	M	m	n	c: > m	Methode/opmerkingen
Totaal kiemgetal:	/ g	100 000				ISO 4833-1
E. coli:	/ 1 g	100				NF V08 - 053
Schimmels:	/ g	100				NF V08-059, NP 3277-1:1987
Gisten:	/ g	100				NF V08-059, NP 3277-1:1987
Bacillus cereus:	/ g	1 000				ISO 7932
Staphylococcus aureus:	/ g	100				ISO 6888-2
Salmonella:	/ 25 g	Afwezig				PAM 55
Listeria monocytogenes:	/25 g	Afwezig				PAM 16

HOUDBAARHEID EN OPSLAG CONDITIES

Bewaarcondities	
Houdbaarheid na productie:	365 dagen
Bewaartemperatuur:	-18 °C
Opslagadvies:	Na ontdooien niet terug invriezen, maar droog bewaren, beschermd tegen warmte
Opslagcondities na ontdooien (Lab simulatie)	
Houdbaarheid:	2 dagen
Bewaartemperatuur:	20 - 23 °C
Opslagadvies:	Na ontdooien niet opnieuw invriezen.
Transportcondities	
Transporttemperatuur	-18 °C

VERPAKKINGSINFORMATIE

Distributieeenheid				
Nettogewicht:	3,120 kg	Brutogewicht:	3,682 kg	Aantal stuks: 24 ST
Primaire verpakking				
Beschrijving:	Beker	Materiaal:	Papier	
Beschrijving:	Krimpfolie	Materiaal:	Polyolefine	
Secundaire verpakking				
Beschrijving:	Tape			
Beschrijving:	Doos	Materiaal:	Golfkarton	
Beschrijving:	Etiket	Materiaal:	Papier	
Beschrijving:	Tray	Materiaal:	Golfkarton	
Beschrijving:	Tray	Materiaal:	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.