

PRODUCTINFORMATIEBLAD

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Laatste verandering op: 17.11.2021

B&B RTB Lemon Poppy Seed Muffin

ARTIKELNUMMERS

Artikelnummer	
Baker & Baker artikelnummer	10219359
Bedrijfsnaam	Productcode
Baker & Baker BENELUX BV	29101
Baker & Baker Global	10219359
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	5413321291012
Baker & Baker FRANCE SARL	29101
Overig	
EAN-Code	5413321291012
GN-code (EU)	19059070007006

BENAMING VAN HET LEVENSMIDDEL

Benaming van het levensmiddel: Muffin met citroen en maanzaad, gearomatiseerd, voorgebakken, diepgevroren

PRODUCTOMSCHRIJVING



95% gebakken muffin met citroen en maanzaad

ALGEMENE INFORMATIE

Land van herkomst:	Engeland	Continent van herkomst:	Europa
Fysische conditie:	Bevoren		

GEBRUIKSINSTRUCTIES

Toepassing
Ontdooien en opdienen
120 min. @ 20°C
Toepassing
Ontdooien en bakken
120 min. @ 20°C & 8 min. @ 180°C
Toepassing
Bakken in bevroren toestand
17 min. @ 180°C

PRODUCTAFMETINGEN

	Doel	Interval	Methode	Opmerking
Gewicht	125 g	119 - 131 g		
Hoogte	75 mm	70 - 80 mm		

SENSORISCHE INFORMATIE

Smaak	Zoet gebakken, Cake, Citroen	Geur:	Zoet gebakken
Uiterlijk:	Koepelvormig, Licht paddenstoelvormig	Kleur:	Goudbruin
Structuur:	Kruimelig, Zacht		

Artikelnummer: 10219359

Laatste verandering op: 17.11.2021

INGREDIËNTENDECLARATIE

TARWEBLOEM (TARWEBLOEM; Calciumcarbonaat; Nicotinezuur; Ijzer; Thiamine); Suiker; Raapzaadolie; Water; EIPOEDER; MAGERE MELKPOEDER; Maanzaad (1,9%); Citroenpuree (1,9%); TARWEZETMEEL; Rijsmiddel: Natriumcarbonaat, Difosfaten, Calciumfosfaten; Palmvet; Gemodificeerd maïszetmeel; Emulgator: Natriumstearoyl-2-lactylaate, Mono- en diglyceriden van vetzuren; Aroma; Dextrose; Zout; Verdikkingsmiddel: Xanthaangom; Kleurstof: Luteïne, Annatto norbixine.

NUTRITIONELE INFORMATIE

Per 100 gram product

Energie:	1.714 kJ	(410 kcal)
Vetten:	22,8 g	
waarvan verzadigde vetzuren:	2,8 g	
waarvan enkelvoudig onverzadigd vetzuren:	13,1 g	
waarvan meervoudig onverzadigd vetzuren:	6,5 g	
Koolhydraten:	45,7 g	
waarvan suikers:	23,3 g	
Vezels:	1,4 g	
Eiwitten:	4,9 g	
Zout (Na x 2,5):	0,473 g	

Per portie (125 G)

Energie:	2.143 kJ	(513 kcal)
Vetten:	28,5 g	
waarvan verzadigde vetzuren:	3,5 g	
waarvan enkelvoudig onverzadigd vetzuren:	16,4 g	
waarvan meervoudig onverzadigd vetzuren:	8,1 g	
Koolhydraten:	57,1 g	
waarvan suikers:	29,1 g	
Vezels:	1,8 g	
Eiwitten:	6,1 g	
Zout (Na x 2,5):	0,592 g	

ADDITIONELE NUTRITIONELE INFORMATIE

Per 100 gram product

Vetten waarvan transonverzadigde vetzuren:	0,3 g
Vetten waarvan dierlijke transvetzuren:	0,0 g
Vetten waarvan niet-dierlijke transvetzuren:	0,3 g
Zout (NaCl):	159,5 mg
Mineralen - Natrium:	189,3 mg
Water:	24,1 g

REFERENTIE-INNAMEN INFORMATIE

Per 100 gram product

VOLWASSENEN

Energie:	21 %
Totale vetten:	33 %
Verzadigde vetzuren:	14 %
Koolhydraten:	18 %
Suikers:	26 %
Eiwitten:	10 %
Zout:	8 %

Per portie (125 G)

VOLWASSENEN

Energie:	26 %
Totale vetten:	41 %
Verzadigde vetzuren:	18 %
Koolhydraten:	22 %
Suikers:	32 %
Eiwitten:	12 %
Zout:	10 %

Artikelnummer: 10219359

Laatste verandering op: 17.11.2021

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	Ja	Neen
Gerst	Neen	Ja	Ja
Haver	Neen	Ja	Ja
Spelt	Neen	Ja	Ja
Khorasantarwe	Neen	Ja	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	Neen	Ja	Ja
Amandel	Neen	Ja	Ja
Hazelnoten	Neen	Ja	Ja
Walnoten	Neen	Ja	Ja
Cashewnoten	Neen	Neen	Neen
Pecannoten	Neen	Ja	Ja
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	Neen	Neen
Zwavel dioxide en sulfieten in concentraties > 10 mg/kg of > 10 mg/l	2 PPM *	Ja	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: NOTEN, 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: Palmolie Waarde: 100 % Supply chain model: Mass balance

Supply Chain Model: Mass Balance. Draagt bij aan de productie van gecertificeerde duurzame palmolie. www.rspo.org.
RSPO ID: 4-0764-16-000-00; RSPO #: CU-RSPO SCC-816623

DIEET 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 koemelkeiwitallergie:	Neen
Geschikt voor veganisten:	Neen		

Artikelnummer: 10219359	Laatste verandering op: 17.11.2021
--------------------------------	---

MICROBIOLOGISCHE INFORMATIE

	Eenheid	M	m	n	c: > m	Methode/opmerkingen
Totaal kiemgetal:	/ g	5 000				UKAS Accredited Method, PCA, ISO 4833
Enterobacteriaceae:	/ g	100				UKAS Accredited Method, ISO 21528-2, VRBD agar
E. coli:	/ 1 g	10				UKAS Accredited Method, ISO 16649-2, TBX Agar, Random Sample taken from the line weekly with the view of testing all product groups annually
Schimmels:	/ g	1 000				UKAS Accredited Method, ISO 21527-1, Random Sample taken from the line weekly with the view of testing all product groups annually
Gisten:	/ g	1 000				UKAS Accredited Method, ISO 21527-1, Random Sample taken from the line weekly with the view of testing all product groups annually
Salmonella:	/ 25 g	Afwezig				UKAS Accredited Method, ISO 6579:2002, Random Sample taken from the line weekly with the view of testing all product groups annually
Listeria monocytogenes:	/25 g	Afwezig				UKAS Accredited Method, ISO 11290-2, Random Sample taken from the line weekly with the view of testing all product groups annually

HOUDBAARHEID EN OPSLAG CONDITIES

Bewaarcondities	
Houdbaarheid na productie:	365 dagen
Bewaartemperatuur:	< -18 °C
Opslagadvies:	Bevroren, Na ontdooien niet opnieuw invriezen.
Opslagcondities na bakken (Lab simulatie)	
Houdbaarheid:	2 dagen
Bewaartemperatuur:	< 20 °C
Opslagadvies:	Omgevingstemperatuur, Koel en droog bewaren.
Transportcondities	
Transporttemperatuur	-18 °C

Artikelnummer: 10219359	Laatste verandering op: 17.11.2021
--------------------------------	---

VERPAKKINGSINFORMATIE

Distributieeenheid			
Nettogewicht:	3,000 kg	Brutogewicht:	3,648 kg
		Aantal stuks:	24 ST
Pallet			
Pallettype:	Europallet		
DE per laag:	8 ST	Lagen:	8 ST
Nettogewicht:	192 kg	Brutogewicht:	245,2 kg
		DE per pallet:	64 ST
		Totale pallethoogte:	172,6 cm
Primaire verpakking			
Beschrijving:	Beker	Materiaal:	Papier
Hoeveelheid:	24,0000 PCE		
Gewicht	1,60 g		
Kleur:	Zwart		
Hoogte	66 mm		
Diameter bovenzijde:	93 mm		
Diameter onderzijde:	50 mm		
Beschrijving:	Tray	Materiaal:	Golfkarton
Hoeveelheid:	2,0000 PCE		
Gewicht	97 g		
Kleur:	Wit		
Lengte (buitenzijde):	378 mm		
Breedte (buitenzijde):	279 mm		
Hoogte (buitenzijde):	91 mm		
Beschrijving:	Tray	Materiaal:	Papier
Hoeveelheid:	2,0000 PCE		
Gewicht	70 g		
Lengte	372 mm		
Breedte	275 mm		
Hoogte	39 mm		
Secundaire verpakking			
Beschrijving:	Etiket	Materiaal:	Papier
Hoeveelheid:	1,0000 PCE		
Gewicht	1,6660 g		
Kleur:	Wit		
Breedte	170 mm		
Hoogte	100 mm		
Beschrijving:	Doos	Materiaal:	Golfkarton
Hoeveelheid:	1,0000 PCE		
Gewicht	274 g		
Kleur:	Bruin		
Lengte (buitenzijde):	396 mm		
Breedte (buitenzijde):	296 mm		
Hoogte (buitenzijde):	197 mm		
Beschrijving:	Etiket	Materiaal:	PP
Hoeveelheid:	2,0000 PCE		
Kleur:	Wit		
Breedte	120 mm		
Hoogte	99 mm		
Codering			
		Vervaldatum:	Ja
		Lotcode:	YDDDLLTT (Jaar/Dagcode/Productielijn/Verpakkingstijd of palletisatie)
Opmerkingen	Y/DDD/LL/TT YEAR/DAYCODE/PRODUCTION LINE/TIME OF BEING PACKED OR PALLETISED		
Tertiaire verpakking			
Beschrijving:	Krimpfolie	Materiaal:	Polyolefine
Kleur:	Transparant		
Breedte	500 mm		
Beschrijving:	Folie (stretch)	Materiaal:	LLDPE
Hoeveelheid:	0,3200 KG		
Breedte	500 mm		

Artikelnummer: 10219359	Laatste verandering op: 17.11.2021
--------------------------------	---

VOEDSELVEILIGHEID / HACCP

Microbiologische gevaren - specifiek controlesysteem			
Voedselveiligheid / HACCP:			
Fysische gevaren - specifiek controlesysteem			
Zeven:	Aanwezig	Maas:	Opmerkingen
	Ja	< 7 mm	
Metaaldetectie:	Ja	Diameter van het controle-instrument:	
Ferro:		1,5 mm	
Non ferro:		Diameter van het controle-instrument:	
		2,5 mm	
Roestvrijstaal:		Diameter van het controle-instrument:	
		2,5 mm	

WETTELIJKE INFORMATIE

Internationaal ingrediëntnummer		
Type	Nummer	Opmerkingen
GN-code (EU)	19059070007006	
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:	17.11.2021
Verandering:	Gebruiksaanwijzingen