

PRODUCTINFORMATIEBLAD

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Laatste verandering op: 12.01.2022

B&B RTB Banana Toffee Muffin**ARTIKELNUMMERS**

| Artikelnummer | |
|--------------------------------|-----------------|
| Baker & Baker artikelnummer | 10220663 |
| Bedrijfsnaam | |
| Baker & Baker BENELUX BV | 29102 |
| Baker & Baker Global | 10220663 |
| Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH | 5413321291029 |
| Baker & Baker FRANCE SARL | 29102 |
| Overig | |
| EAN-Code | 5413321291029 |
| GN-code (EU) | 19059070007006 |

BENAMING VAN HET LEVENSMIDDEL

Benaming van het levensmiddel: Muffin met bananensmaak en kleine stukken fudge, voorgebakken, diepgevroren

PRODUCTOMSCHRIJVING

95% gebakken muffin met toffee- en banaansmaak

ALGEMENE INFORMATIE

| | | | |
|--------------------|----------|-------------------------|--------|
| Land van herkomst: | Engeland | Continent van herkomst: | Europa |
| Fysische conditie: | Bevroren | | |

GEBRUIKSIJNSTRUCTIES

| 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 | Banaan, Toffee | Geur: | Banaan, Zoet, Karamel |
| Uiterlijk: | Koepelvormig | Kleur: | Goudbruin |
| Structuur: | Gelijkmatig kruim | | |

INGREDIËNTEDECLARATIE

TARWEBLOEM (TARWEBLOEM; Calciumcarbonaat; Nicotinezuur; Ijzer; Thiamine); Suiker; Raapzaadolie; Water; Kleine stukken fudge (12%) (Suiker; GEZOETE GECONDENSEERDE MELK (MELK, SUIKER); Glucosestroop; Palmvet; KARNEMELK; Emulgator: Glycerol monostearaat; Bevochtigingsmiddel: Glycerine; Zout); EIPOEDER; MAGERE MELKPOEDER; TARWEZETMEEL; Rijsmiddel: Natriumcarbonaat, Difosfaten, Calciumfosfaten; Palmvet; Gemodificeerd maïszetmeel; Emulgator: Natriumstearoyl-2-lactylaal, Mono- en diglyceriden van vetzuren; Dextrose; Aroma; Zout; Verdikkingsmiddel: Xanthaangom; Kleurstof: Annatto norbixine.

Artikelnummer: 10220663

Laatste verandering op: 12.01.2022

NUTRITIONELE INFORMATIE

| Per 100 gram product | | |
|---|----------|------------|
| Energie: | 1.779 kJ | (425 kcal) |
| Vetten: | 22,0 g | |
| waarvan verzadigde vetzuren: | 3,9 g | |
| waarvan enkelvoudig onverzadigd vetzuren: | 12,2 g | |
| waarvan meervoudig onverzadigd vetzuren: | 5,7 g | |
| Koolhydraten: | 51,7 g | |
| waarvan suikers: | 29,1 g | |
| Vezels: | 1,0 g | |
| Eiwitten: | 4,4 g | |
| Zout (Na x 2,5): | 0,4722 g | |
| Per portie (125 G) | | |
| Energie: | 2.203 kJ | (526 kcal) |
| Vetten: | 27,5 g | |
| waarvan verzadigde vetzuren: | 4,8 g | |
| waarvan enkelvoudig onverzadigd vetzuren: | 15,3 g | |
| waarvan meervoudig onverzadigd vetzuren: | 7,2 g | |
| Koolhydraten: | 63,7 g | |
| waarvan suikers: | 36,7 g | |
| Vezels: | 1,0 g | |
| Eiwitten: | 5,4 g | |
| Zout (Na x 2,5): | 0,591 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): | 183,3 mg |
| Mineralen - Natrium: | 188,9 mg |
| Water: | 21,0 g |

REFERENTIE-INNAMES INFORMATIE

| Per 100 gram product | VOLWASSENEN |
|----------------------|-------------|
| Energie: | 21 % |
| Totale vetten: | 31 % |
| Verzadigde vetzuren: | 19 % |
| Koolhydraten: | 20 % |
| Suikers: | 33 % |
| Eiwitten: | 9 % |
| Zout: | 8 % |
| Per portie (125 G) | VOLWASSENEN |
| Energie: | 26 % |
| Totale vetten: | 39 % |
| Verzadigde vetzuren: | 24 % |
| Koolhydraten: | 24 % |
| Suikers: | 41 % |
| Eiwitten: | 11 % |
| Zout: | 10 % |

Artikelnummer: 10220663

Laatste verandering op: 12.01.2022

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 |
| Zwaveloxide 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 zwaveloxide 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: 10220663 | Laatste verandering op: 12.01.2022 |
|--------------------------------|---|

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: | 364 dagen |
| Bewaartemperatuur: | < -18 °C |
| Opslagadvies: | Bevroren, Na ontdooien niet opnieuw invriezen. |
| Opslagcondities na ontdooien (Lab simulatie) | |
| Houdbaarheid: | 2 dagen |
| Bewaartemperatuur: | < 20 °C |
| Opslagadvies: | Omgevingstemperatuur, Koel en droog bewaren. |
| Transportcondities | |
| Transporttemperatuur | < -18 °C |

| | |
|--------------------------------|---|
| Artikelnummer: 10220663 | Laatste verandering op: 12.01.2022 |
|--------------------------------|---|

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: | 259 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 | | |
| Beschrijving: | Krimpfolie | Materiaal: | Polyolefine |
| Kleur: | Transparant | | |
| Breedte | 500 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 | | | |
| | | | Lotcode: YDDDLLTT (Jaar/Dagcode/Productielijn/Verpakkingstijd of palletisatie) |
| Tertiaire verpakking | | | |
| Beschrijving: | Folie (stretch) | Materiaal: | LLDPE |
| Hoeveelheid: | 0,3200 KG | | |
| Breedte | 500 mm | | |

| | |
|--------------------------------|---|
| Artikelnummer: 10220663 | Laatste verandering op: 12.01.2022 |
|--------------------------------|---|

VOEDSELVEILIGHEID / HACCP

| Microbiologische gevaren - specifiek controlesysteem | | | |
|--|----------|--|-------------|
| Voedselveiligheid / HACCP: | | | |
| Fysische gevaren - specifiek controlesysteem | | | |
| Zeven: | Aanwezig | Maas: | Opmerkingen |
| Metaaldetectie: | Ja | < 7 mm | |
| Ferro: | Ja | Diameter van het controle-instrument: 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: | 12.01.2022 |
| Verandering: | Formulering |