

PRODUCTINFORMATIEBLAD

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Laatste verandering op: 01.04.2021

Roomboter-korstdeeg 4 x 2,5**ARTIKELNUMMERS**

Artikelnummer	
Baker & Baker artikelnummer	10229961
Bedrijfsnaam	
Baker & Baker BENELUX BV	Productcode 23585
Overig	
EAN-Code	5413321235856
GN-code (EU)	1901200000

BENAMING VAN HET LEVENSMIDDEL

Benaming van het levensmiddel: Ongebakken bladerdeeg zonder vulling, diepgevroren.

PRODUCTOMSCHRIJVING

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

ALGEMENE INFORMATIE

Land van herkomst: België

GEBRUIKSINSTRUCTIES**Algemeen advies**

Haal voor de verwerking de deegstukken uit de doos, leg ze uit elkaar, maar laat ze in de plastic verpakking op een koele plaats ontdooien voor 24u. De avond van te voren uit de vriezer halen.
Verwerkingstemperatuur 4°C.

Werkinstructies

Ontdooien:	Tijd:	1.440 min	Temperatuur:	4 °C
Opmerkingen	In de koelkast			

PRODUCTAFMETINGEN

	Doel	Interval	Methode	Opmerking
Gewicht	2.500 g	2.380 - 2.630 g		
Hoogte	25 mm	23 - 27 mm		
Lengte	375 mm	370 - 380 mm		
Breedte	275 mm	270 - 280 mm		

SENSORISCHE INFORMATIE

Smaak	Boterachtig	Geur:	Botergeur
Uiterlijk:	Bevroren	Kleur:	Crèmekleur

INGREDIËNTENDECLARATIE

TARWEBLOEM; BOTER(30%); Water; Gejodeerd zout (Zout; Kaliumjodide); Kleurstof: Carotenen.

Artikelnummer: 10229961

Laatste verandering op: 01.04.2021

NUTRITIONELE INFORMATIE

Per 100 gram product

Energie:	1.556 kJ (374 kcal)
Vetten:	25,4 g
waarvan verzadigde vetzuren:	17,8 g
waarvan enkelvoudig onverzadigd vetzuren:	6,6 g
waarvan meervoudig onverzadigd vetzuren:	1,1 g
Koolhydraten:	28,6 g
waarvan suikers:	0,8 g
Vezels:	1,3 g
Eiwitten:	7,0 g
Zout (Na x 2,5):	0,849 g

ADDITIONELE NUTRITIONELE INFORMATIE

Per 100 gram product

Vetten waarvan transonverzadigde vetzuren:	0,9 g
Vetten waarvan dierlijke transvetzuren:	0,9 g
Vetten waarvan niet-dierlijke transvetzuren:	0,0 g
Zout (NaCl):	870,1 mg
Mineralen - Natrium:	339,8 mg
Water:	36,4 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	Neen	Ja	Ja
Haver	Neen	Ja	Ja
Spelt	Neen	Neen	Ja
Khorasantarwe	Neen	Neen	Ja
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	Ja
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	Neen	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	Ja	Ja
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	0 PPM *	Neen	Ja
Lupine en daarvan afgeleide producten	Neen	Neen	Ja
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: EI, SOJA, NOTEN, SELDERIJ, SESAM.			

GMO INFORMATIE

Dit product bevat geen ingrediënten die etikettering vereisen volgens de verordening (EU) nr. 1829/2003 en Verordening (EU) 1830/2003.

Artikelnummer:	10229961	Laatste verandering op:	01.04.2021
-----------------------	----------	--------------------------------	------------

DIET 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		

MICROBIOLOGISCHE INFORMATIE

	Eenheid	M	m	n	c: > m	Methode/opmerkingen
Totaal kiemgetal:	/ g	30 000 000				SP-VG M 008
E. coli:	/ g	100				AFNOR BRD 07/7 - 12/04
Schimmels:	/ g	30.000				ISO 7954
Gisten:	/ g	30.000				ISO 7954
Bacillus cereus:	/ g	3 000				ISO 7932
Staphylococcus aureus:	/ g	3 000				ISO 6888-2
Salmonella:	/ 25 g	Afwezig				ISO 6579:2002
Listeria monocytogenes:	/25 g	100				AFNOR SDP 07/4 - 09/98

HOUDBAARHEID EN OPSLAG CONDITIES

Bewaarcondities	
Houdbaarheid na productie:	270 dagen
Bewaartemperatuur:	-18 °C
Opslagadvies:	Na ontdooien niet opnieuw invriezen.
Opslagcondities na ontdooien (Lab simulatie)	
Houdbaarheid:	1 dagen
Bewaartemperatuur:	4 - 7 °C
Transportcondities	
Transporttemperatuur	-18 °C

Artikelnummer: 10229961	Laatste verandering op: 01.04.2021
--------------------------------	---

VERPAKKINGSINFORMATIE

Distributieeenheid			
Nettogewicht:	10,000 kg	Brutogewicht:	10,322 kg
		Aantal stuks:	4 ST
Pallet			
Pallettype:	Houten Euro pallet		
DE per laag:	8 ST	Lagen:	10 ST
Nettogewicht:	800,00 kg	Brutogewicht:	851,13 kg
		DE per pallet:	80 ST
		Totale pallethoogte:	148,00 cm
Primaire verpakking			
Beschrijving:	Flexible film	Materiaal:	LDPE
Hoeveelheid:	0,0528 KG		
Gewicht	33,3 g		
Kleur:	Groen		
Breedte	450 mm		
Secundaire verpakking			
Beschrijving:	Doos	Materiaal:	Golfkarton
Hoeveelheid:	1,0000 PCE		
Gewicht	286 g		
Kleur:	Wit		
Lengte (buitenzijde):	394 mm		
Breedte (buitenzijde):	294 mm		
Hoogte (buitenzijde):	125 mm		
Beschrijving:	Tape	Materiaal:	PP
Hoeveelheid:	2,2250 G		
Gewicht	2,22 g		
Kleur:	Transparant		
Breedte	48 mm		
Beschrijving:	Etiket	Materiaal:	Papier
Hoeveelheid:	1,0000 PCE		
Gewicht	0,74 g		
Kleur:	Wit		
Breedte	157 mm		
Hoogte	64 mm		
Codering			
Productiedatum:	Neen	Vervaldatum:	DDMMJJJJ UU MM
Naam:	Ja	Leverancier:	Ja
EAN:	Ja	Materiaalcode:	Ja
Tertiaire verpakking			
Beschrijving:	Pallet	Materiaal:	Hout
Hoeveelheid:	1,0000 PCE		
Gewicht	25.000 g		
Lengte	1.200 mm		
Breedte	800 mm		
Hoogte	150 mm		
Beschrijving:	Blad	Materiaal:	Papier
Hoeveelheid:	1,0000 PCE		
Gewicht	103,5 g		
Kleur:	Bruin		
Lengte	750 mm		
Breedte	1.150 mm		
Beschrijving:	Etiket	Materiaal:	Papier
Hoeveelheid:	4,0000 PCE		
Gewicht	0,7 g		
Kleur:	Wit		
Breedte	150 mm		
Hoogte	200 mm		
Beschrijving:	Folie (stretch)	Materiaal:	LDPE
Hoeveelheid:	0,2242 KG		
Kleur:	Transparant		
Breedte	500 mm		
Beschrijving:	Lint		
Hoeveelheid:	8,6664 G		
Lengte	600.000 mm		
Breedte	165,1 mm		
Codering			
Productiedatum:	SAP batchcode	Vervaldatum:	Ja
Naam:	Ja	Leverancier:	Ja
EAN:	Ja	Materiaalcode:	Ja

Artikelnummer:	10229961	Laatste verandering op:	01.04.2021
-----------------------	----------	--------------------------------	------------

VOEDSELVEILIGHEID / HACCP

Fysische gevaren - specifiek controlesysteem			
Zeven:	Aanwezig	Maas:	Opmerkingen
	Ja	4 mm	
Filters:	Neen		
Metaaldetectie:	Ja		
Ferro:		Diameter van het controle-instrument: 3 mm	
Non ferro:		Diameter van het controle-instrument: 4 mm	
Roestvrijstaal:		Diameter van het controle-instrument: 3,2 mm	
Röntgenstraal	Neen		
Afkeurmethode:	Bandstop en hoorbaar alarm		

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:	01.04.2021
Verandering:	Nutritionele informatie