

**PRODUCTINFORMATIEBLAD**

www.bakerandbaker.eu

**BAKER & BAKER**  
dedicated to delight

Laatste verandering op: 01.04.2021

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

<b>Artikelnummer</b>	
Baker & Baker artikelnummer	<b>10229962</b>
<b>Bedrijfsnaam</b>	
Baker & Baker BENELUX BV	<b>Productcode</b> 23586
<b>Overig</b>	
EAN-Code	5413321235863
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

**GEBRUIKSISTRUCTIES****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**

<b>Ontdooien:</b>	<b>Tijd:</b>	1.440 min	<b>Temperatuur:</b>	4 °C
<b>Opmerkingen</b>	In de koelkast			

**PRODUCTAFMETINGEN**

	Doel	Interval	Methode	Opmerking
<b>Gewicht</b>	5.000 g	4.750 - 5.250 g		
<b>Hoogte</b>	49 mm	46 - 52 mm		
<b>Lengte</b>	375 mm	370 - 380 mm		
<b>Breedte</b>	275 mm	270 - 280 mm		

**SENSORISCHE INFORMATIE**

<b>Smaak</b>	Boterachtig	<b>Geur:</b>	Botergeur
<b>Uiterlijk:</b>	Bevroren	<b>Kleur:</b>	Crèmekleur

**INGREDIËNTEDECLARATIE**

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

Artikelnummer: 10229962

Laatste verandering op: 01.04.2021

**NUTRITIONELE INFORMATIE**
**Per 100 gram product**

Energie:	1.556 kJ	(374 kcal)
Vetten:	25,5 g	
waarvan verzadigde vetzuren:	17,8 g	
Koolhydraten:	28,5 g	
waarvan suikers:	0,8 g	
Eiwitten:	6,9 g	
Zout (Na x 2,5):	0,851 g	

**ALLERGENENINFORMATIE**

Allergeen	Aanwezig		
	product	productielijn	fabriek
<b>Legale allergenen (overeenkomstig Verordening (EU) Nr. 1169/2011)</b>			
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
Zwaveldioxide 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 zwaveldioxide en sulfieten alleen gedeclareerd te worden indien de concentratie meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l uitgedrukt als totaalgehalte aan SO2 bedraagt.			
<b>Mogelijke kruiscontaminatie</b>			
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.

**DIET INFORMATIE**

 Geschikt voor (lacto-ovo-) vegetariërs: Ja  
 Geschikt voor veganisten: Neen

**MICROBIOLOGISCHE INFORMATIE**

	Einheid	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

<b>Artikelnummer:</b> 10229962	<b>Laatste verandering op:</b> 01.04.2021
--------------------------------	---

**HOUDBAARHEID EN OPSLAG CONDITIES**

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

**VERPAKKINGSINFORMATIE**

<b>Distributieeenheid</b>			
<b>Nettogewicht:</b>	10,000 kg	<b>Brutogewicht:</b>	10,322 kg
		<b>Aantal stuks:</b>	2 ST
<b>Primaire verpakking</b>			
<b>Beschrijving:</b>	Flexible film	<b>Materiaal:</b>	LDPE
<b>Secundaire verpakking</b>			
<b>Beschrijving:</b>	Doos	<b>Materiaal:</b>	Golfkarton
<b>Beschrijving:</b>	Tape	<b>Materiaal:</b>	PP
<b>Beschrijving:</b>	Etiket	<b>Materiaal:</b>	Papier
<b>Beschrijving:</b>	Etiket	<b>Materiaal:</b>	Papier

**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.