

**PRODUCTINFORMATIEBLAD**

www.bakerandbaker.eu

**BAKER & BAKER**  
dedicated to delight

Laatste verandering op: 01.04.2021

**Milka® Cookie Bulk x 64 zakjes****ARTIKELNUMMERS**

Artikelnummer	
Baker & Baker artikelnummer	<b>10232195</b>
Bedrijfsnaam	
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	4017040023742
Baker & Baker FRANCE SARL	2374
Baker & Baker BENELUX BV	02374
Baker & Baker AUSTRIA GMBH	4017040023742
Overig	
EAN-Code	4017040023742
GN-code (EU)	1905319900

**BENAMING VAN HET LEVENSMIDDEL**

Benaming van het levensmiddel: Cookie met Milka® Chocoladestukjes, diepgevroren

**PRODUCTOMSCHRIJVING**

Gebakken cookies met Milka® chocoladestukjes. Ontdooien en klaar.  
64 papieren zakjes voor enkel verpakking bijgesloten in elke doos.

**ALGEMENE INFORMATIE**

Fysische conditie: Bevroren  
Land van herkomst: Duitsland

**GEBRUIKSIINSTRUCTIES**

Toepassing			
Ontdooien en opdienen			
Werkinstructies			
Ontdooien:	Tijd:	60 - 90 min	Temperatuur: 18 - 25 °C

**PRODUCTAFMETINGEN**

	Doel	Interval	Methode	Opmerking
Gewicht Per portie:	72 g	68 - 76 g		
Diameter	105 mm	95 - 115 mm		

**SENSORISCHE INFORMATIE**

Ontdooid			
Smaak:	Melkchocolade	Geur:	Zoet gebakken
Uiterlijk:	Rond, Met chocolade stukjes	Kleur:	Goudbruin
Structuur:	Zacht, Taai		

**INGREDIËNDECLARATIE**

TARWEBLOEM; Melkchocoladestukjes (25%) (Suiker; VOLLE MELKPOEDER; Cacao massa; Cacaoboter; WEIPOEDER; Emulgator: SOJALECITHINE; Vanilline); Suiker; Palmvet; Raapzaadolie; Invertsuikerstroop; WEIPOEDER (ZOET); Glucosestroop; Bevochtigingsmiddel: Glycerol; EIPOEDER; Rijsmiddel: Natriumcarbonaat, Difosfaten; Zout; Natuurlijk aroma.

Artikelnummer: 10232195

Laatste verandering op: 01.04.2021

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

Energie:	1.998 kJ	(477 kcal)
Vetten:	22,1 g	
waarvan verzadigde vetzuren:	10,1 g	
Koolhydraten:	63,7 g	
waarvan suikers:	39,7 g	
Eiwitten:	5,4 g	
Zout (Na x 2,5):	0,404 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	Neen	Neen
Gerst	Neen	Neen	Neen
Haver	Neen	Ja	Ja
Spelt	Neen	Neen	Neen
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	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	Ja	Ja
Macademianoten	Neen	Ja	Ja
Selderij en daarvan afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
Mosterd en daarvan afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
Sesam en daarvan afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
Zwavedioxide en sulfieten in concentraties > 10 mg/kg of > 10 mg/l	2 PPM *	Neen	Neen
Lupine en daarvan afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
Weekdieren en afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
* Volgens de Verordening (EU) nr. 1169/2011, hoeven zwavedioxide en sulfieten alleen gedeclareerd te worden indien de concentratie meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l uitgedrukt als totaalgehalte aan SO <sub>2</sub> bedraagt.			
<b>Mogelijke kruiscontaminatie</b>			
Kan sporen bevatten van: NOTEN.			
Gebaseerd op de risicobeoordeling en risicobeheersing van de fabriek is de aanwezigheid van sommige allergenen vermeden. Daarom zijn de allergenen die genoemd worden in de "Mogelijke kruiscontaminatie"-clausule de enige die een risico vormen voor kruiscontaminatie.			

**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

<b>Artikelnummer:</b> 10232195	<b>Laatste verandering op:</b> 01.04.2021
--------------------------------	---

**MICROBIOLOGISCHE INFORMATIE**

	Eenheid	M	m	n	c: > m	Methode/opmerkingen
<b>Totaal kiemgetal:</b>	/ g	10 000				ASU L 00.00-88, DIN EN ISO 4833
<b>E. coli:</b>	/ g	100				ASU L 00.00-132/2, DIN ISO 16649-2, ASU L 06.00-36, DIN 10110
<b>Schimmels:</b>	/ g	1 000				ASU L 01.00-37
<b>Gisten:</b>	/ g	1 000				ASU L 01.00-37
<b>Bacillus cereus:</b>	/ g	1 000				ASU L00.00-25, DIN 10198-1
<b>Staphylococcus aureus:</b>	/ g	100				ASU L 00.00-55, DIN EN ISO 6888-1
<b>Salmonella:</b>	/ 25 g	Niet aantoonbaar				ASU L 00.00-20/20a, ISO 6579
<b>Listeria monocytogenes:</b>	/ g	100				ASU L 00.00-22/37 °C, DIN ISO 11290-2

**HOUDBAARHEID EN OPSLAG CONDITIES**

<b>Bewaarcondities</b>	
<b>Houdbaarheid na productie:</b>	365 dagen
<b>Bewaartemperatuur:</b>	-18 °C
<b>Opslagadvies:</b>	Bevroren, Na ontdooien niet opnieuw invriezen.
<b>Opslagcondities na ontdooien (Lab simulatie)</b>	
<b>Houdbaarheid:</b>	3 dagen
<b>Opslagadvies:</b>	Omgevingstemperatuur, Bewaar op een droge plaats en bescherm tegen hitte.
<b>Transportcondities</b>	
<b>Transporttemperatuur</b>	-18 °C

**VERPAKKINGSINFORMATIE**

<b>Distributieeenheid</b>			
<b>Nettogewicht:</b>	4,608 kg	<b>Brutogewicht:</b>	4,984 kg
		<b>Aantal stuks:</b>	64 ST
<b>Primaire verpakking</b>			
<b>Beschrijving:</b>	Zak	<b>Materiaal:</b>	MDPE
<b>Secundaire verpakking</b>			
<b>Beschrijving:</b>	Zak	<b>Materiaal:</b>	Papier
<b>Beschrijving:</b>	Doos	<b>Materiaal:</b>	Golfkarton
<b>Beschrijving:</b>	Strepen	<b>Materiaal:</b>	PVC
<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.