

# INFORMATIEBLAD HERKOMST GRONDSTOFFEN

www.bakerandbaker.eu

**BAKER & BAKER**  
dedicated to delight

Laatste verandering op: 01.04.2021

## Waldkorn® Bagel

### ARTIKELNUMMERS

<b>Artikelnummer</b>	
Baker & Baker artikelnummer	<b>10239859</b>
<b>Bedrijfsnaam</b>	<b>Productcode</b>
Baker & Baker BENELUX BV	29369
<b>Overig</b>	
EAN-Code	5413321293696
GN-code (EU)	1905908000

### BENAMING VAN HET LEVENSMIDDEL

**Benaming van het levensmiddel:** Tarwe bagel, zaden (8,2%), mout (4,8%), haver en rogge gedeeltelijk gebakken en diepgevroren

### FORMULERING

Ingrediënt	E-nummer	Oorsprong	Land van herkomst <i>Afkortingen volgens ISO 3166</i>	
Tarwebloem		Tarwe	DE/Europa/FR/RU/BE	
Water			DE	
Geroosterde gerstemoutmeel		Gerst	DE	
Raapzaadolie		Koolzaadolie	FR/DE/HU/SK/PL/CZ/BE/AT/RU/UA/AU/DK/GB/SWE/BG/EE/LV/LT	
Zonnebloempitten		Zonnebloem	RU/SK/UA/US/AD/AL/BA/CH/CN/Europese Unie/FR/LI/MC/ME/NO/RS/SM/VA	
Lupinegort		Lupine	AT	
Gedroogde glucosesiroop		Maïs	FR	
Bruin lijnzaad		Lijnzaad	AR/AT/BE/BY/CZ/Europa/FR/GB/KZ/RU/SE/NL/KZ/MD	
Geel lijnzaad		Lijnzaad	Europa	
Havervlokken		Haver	DE/Europese Unie/PT	
Tarwemoutbloem		Tarwe	DE/Europa	
Zeezout		Mineraal	AR/BO/BR/CL/CO/EC/FK/GF/GY/PY/PE/GR/UY/VE	
Tarwevezel		Tarwe		
Gist		Gist	DE	
Dextrose		Maïs/Tarwe	AT/BR/DE/ES/FR/IT/NL/PT/UA	
Tarwegluten		Tarwe	DE/FR/NL	
Gedroogd gerstemoutextract		Gerst	DK	
Emulgator				
	Mono- en diglyceriden van vetzuren	E 471	Raapzaad	BE
Sesamzaad		Sesam	IN/BJ/BF/CV/GM/GH/GN/GW/CI/LR/ML/MR/NE/NG/SH/SN/SL/TG	
Roggevlokken			DE/Rogge	
Antiklontermiddel	Calciumcarbonaat	E 170		
Meelverbeteraar	Ascorbinezuur	E 300	Synthetisch	CN
	Enzymen		Micro-organismen	

### VERKLARING

Het land van herkomst en/of de productorigine van het product zoals beschreven in dit document kunnen licht afwijken door een ad hoc beslissing van de leverancier, of door het feit dat dit document niet onmiddellijk is aangepast aan de dagelijkse aanpassingen in onze database.

De eventueel veranderingen zijn in de meeste gevallen van ondergeschikt belang en beïnvloeden in geen geval de formulering van het product waarin het ingrediënt wordt gebruikt, noch de ingrediëntendeclaratie van het eindproduct.

Indien de meest recente gegevens zijn vereist, zoals een traceerbaarheidsoefening, wordt dit door Baker & Baker nooit gedaan op basis van papierwerk, maar wordt de meest recente data uit de database gebruikt.

Indien een verandering wordt doorgevoerd door de leverancier die de kwaliteit (inclusief koosjer, halal, veganisme, vegetarisme, doorstraling), voedselveiligheid of wettelijke status van het product beïnvloedt, wordt dit onmiddellijk aangepast in de specificatie en het eindproduct en klanten worden op de hoogte gebracht.