

## PRODUCTINFORMATIEBLAD

www.bakerandbaker.eu

**BAKER & BAKER**  
dedicated to delight

Laatste verandering op: 15.06.2021

## OREO® MINI MUFFIN 30G 6PK

### ARTIKELNUMMERS

Artikelnummer	
Baker & Baker artikelnummer	<b>10244677</b>
Bedrijfsnaam	Productcode
Baker & Baker BENELUX BV	29413
Baker & Baker FRANCE SARL	29413
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	5413321294136
Overig	
EAN-Code	5413321294136
GN-code (EU)	19059070

### BENAMING VAN HET LEVENSMIDDEL

<b>Benaming van het levensmiddel:</b>	Mini cacao muffin met crèmevulling (6,5%) en glazuur (6,5%) met vanille-aroma en stukjes donkere cacao-koek (5%), bevroren
---------------------------------------	--

### PRODUCTOMSCHRIJVING



Bakkerswaren  
Bevroren

Mini Muffin met crèmevulling met vanille-aroma (6,5%), gedecoreerd met vetglazuur met vanille-aroma (6,5%) en kleine stukjes donkere Oreo® cacaokoekjes (5%), gebakken, bevroren.

### ALGEMENE INFORMATIE

<b>Land van herkomst:</b>	België	<b>Continent van herkomst:</b>	Europa (EU)
---------------------------	--------	--------------------------------	-------------

### GEBRUIKSIINSTRUCTIES

Werkinstructies			
<b>Ontdooien:</b>	<b>Tijd:</b>	45 min	<b>Temperatuur:</b> 20 - 23 °C

### PRODUCTAFMETINGEN

	Doel	Interval	Methode	Opmerking
<b>Gewicht</b>	30 g			
<b>Hoogte</b>	40 mm	35 - 45 mm		
<b>Diameter</b>	45 mm	40 - 50 mm		

### SENSORISCHE INFORMATIE

<b>Smaak</b>	Romig, Chocoladeachtig, Bittere nasmaak	<b>Geur:</b>	Zoet gebakken
<b>Uiterlijk:</b>	Koepelvormig, Licht paddenstoelvormig	<b>Kleur:</b>	Donkerbruin

**FORMULERING**

Ingredient		E-nummer	%*	
Suiker			25	
Tarwebloem			20	
Water			15	
Raapzaadolie			15	
Donkere stukjes cacao koek			5	
	Tarwebloem			
	Suiker			
	Raapzaadolie			
	Magere cacao poeder			
	Glucose-fructosestroop			
	Tarwezetmeel			
	Rijsmiddel			
		Kaliumcarbonaten	E 501	
		Ammoniumcarbonaten	E 503	
		Natriumcarbonaten	E 500	
	Palmolie			
	Zout			
	Emulgator			
		Sojalecithine	E 322	
	Aroma			
Plantaadige vetten			4	
	Palm			3
	Kokosnoot			< 1
	(in wisselende verhoudingen)			
Vloeibaar heel ei			4	
Magere cacao poeder			3	
Tarwezetmeel			2	
Lactose			< 1	
Volle melkpoeder			< 1	
Emulgator			< 1	
	Zonnebloemlecithine	E 322		< 1
	Natriumstearoyl-2-lactylaar	E 481		
Zout			< 1	
Rijsmiddel				
	Difosfaten	E 450		
	Natriumcarbonaten	E 500		
	Glucono-delta-lacton	E 575		
Gemodificeerd zetmeel				
Voorverstijfseld rijstzetmeel				
Wei eiwit concentraat				
Weipoeder (zoet)				
Zuurteregelaar				
	Calciumfosfaten	E 341		
Aroma (bevat melk)			< 1	
Natuurlijk vanillearoma				
Meelverbeteraar				
	Ascorbinezuur	E 300		
Tarwemout				
* Afgeronde waarden. De afronding is als volgt: > 10 %: Afgerond op 5 % (12,4 %: 10 % en 12,5 %: 15 %)				
> 1 % - < 10 %: Afgerond op 1 % (2,4 %: 2 % en 2,5 %: 3 %)				
< 1 %: < 1 %				

**INGREDIËNTEDECLARATIE**

Suiker; TARWEBLOEM; Water; Raapzaadolie; Donkere stukjes cacao koek (5%) (TARWEBLOEM; Suiker; Raapzaadolie; Magere cacao poeder; Glucose-fructosestroop; TARWEZETMEEL; Rijsmiddel: Kaliumcarbonaten, Ammoniumcarbonaten, Natriumcarbonaten; Palmolie; Zout; Emulgator: SOJALECITHINE; Aroma); Plantaadige vetten: Palm, Kokosnoot, (in wisselende verhoudingen); VLOEIBAAR HEEL EI; Magere cacao poeder (3,2%); TARWEZETMEEL; LACTOSE; VOLLE MELKPOEDER; Emulgator: Zonnebloemlecithine; Natriumstearoyl-2-lactylaar; Zout; Rijsmiddel: Difosfaten, Natriumcarbonaten, Glucono-delta-lacton; Gemodificeerd zetmeel; Voorverstijfseld rijstzetmeel; WEI EIWIT CONCENTRAAT; WEIPOEDER (ZOET); Zuurteregelaar: Calciumfosfaten, AROMA (BEVAT MELK); Natuurlijk vanillearoma; Meelverbeteraar: Ascorbinezuur; TARWEMOUT.

Artikelnummer: 10244677

Laatste verandering op: 15.06.2021

**NUTRITIONELE INFORMATIE**

Per 100 gram product		
Energie:	1.824 kJ	(436 kcal)
Vetten:	23,0 g	
waarvan verzadigde vetzuren:	5,3 g	
waarvan enkelvoudig onverzadigd vetzuren:	12,0 g	
waarvan meervoudig onverzadigd vetzuren:	5,2 g	
Koolhydraten:	51,0 g	
waarvan suikers:	31,0 g	
Vezels:	1,5 g	
Eiwitten:	5,5 g	
Zout (Na x 2,5):	1,2000 g	
Per 100 gram product		
Energie:	547 kJ	(131 kcal)
Vetten:	6,9 g	
waarvan verzadigde vetzuren:	1,6 g	
waarvan enkelvoudig onverzadigd vetzuren:	3,5 g	
waarvan meervoudig onverzadigd vetzuren:	1,6 g	
Koolhydraten:	15,0 g	
waarvan suikers:	9,3 g	
Vezels:	0,5 g	
Eiwitten:	1,5 g	
Zout (Na x 2,5):	0,4800 g	

**ADDITIONELE NUTRITIONELE INFORMATIE**

Per 100 gram product	
Vetten waarvan transonverzadigde vetzuren:	0,0 g
Vetten waarvan dierlijke transvetzuren:	0,0 g
Vetten waarvan niet-dierlijke transvetzuren:	0,0 g
Zout (NaCl):	1.200,0 mg
Mineralen - Natrium:	480,0 mg
Water:	16,0 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	Neen	Neen
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	Ja	Ja
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	Neen	Neen
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	0 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 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.

**BIOLOGISCHE INFORMATIE**

Biologisch: Neen

<b>Artikelnummer:</b> 10244677	<b>Laatste verandering op:</b> 15.06.2021
--------------------------------	---

**DUURZAAMHEID**

<b>Type:</b> Palmolie	<b>Waarde:</b> 100 %	<b>Supply chain model:</b> Mass balance
Supply Chain Model: Mass Balance. Draagt bij aan de productie van gecertificeerde duurzame palmolie. www.rspo.org. RSPO ID: 9-0256-12-000-00; RSPO #: CU-RSPO SCC-830504		
<b>Type:</b> Palmpit	<b>Waarde:</b> 100 %	<b>Supply chain model:</b> Mass balance
Supply Chain Model: Mass Balance. Draagt bij aan de productie van gecertificeerde duurzame palmolie. www.rspo.org. RSPO ID: 9-0256-12-000-00; RSPO #: CU-RSPO SCC-830504		

**DIEET INFORMATIE**

<b>Geschikt voor (lacto-ovo-) vegetariërs:</b>	Ja	<b>Geschikt voor glutenvrij dieet</b>	Neen
<b>Geschikt voor lactovegetariërs:</b>	Neen	<b>Geschikt voor personen met een lactose-intolerantie:</b>	Neen
<b>Geschikt voor ovo-vegetariërs:</b>	Neen	<b>Geschikt voor personen met een koemelkeiwitalergie:</b>	Neen
<b>Geschikt voor veganisten:</b>	Neen		

**MICROBIOLOGISCHE INFORMATIE**

	Eenheid	M	m	n	c: > m	Methode/opmerkingen
<b>Totaal kiemgetal:</b>	/ g	100 000				§64 LFGB L 01.00-5
<b>Enterobacteriaceae:</b>	/ g	200				§64 LFGB L 05.00-5
<b>Schimmels:</b>	/ g	1 000				§35 LMGB L 01.00-37
<b>Gisten:</b>	/ g	1 000				§35 LMGB L 01.00-37
<b>Bacillus cereus:</b>	/ g	100				§64 LFGB L 00.00-25
<b>Staphylococcus aureus:</b>	/ g	100				ISO 6888
<b>Salmonella:</b>	/ 25 g	Afwezig				§64 LFGB L 00.00-66, mini VIDAS
<b>Listeria monocytogenes:</b>	/ g	Afwezig				mini VIDAS, AFNOR BIO-12/09-07/02

**HOUDBAARHEID EN OPSLAG CONDITIES**

<b>Bewaarcondities</b>	
<b>Houdbaarheid na productie:</b>	450 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>	7 dagen
<b>Bewaartemperatuur:</b>	< 25 °C
<b>Opslagadvies:</b>	Verpakt, Houd de verpakking gesloten tijdens het bewaren., Bewaar het product in de originele verpakking, Na ontdooien niet opnieuw invriezen., Bewaar op een droge plaats en bescherm tegen hitte.
<b>Opslagcondities na ontdooien (Lab simulatie)</b>	
<b>Houdbaarheid:</b>	2 dagen
<b>Bewaartemperatuur:</b>	< 25 °C
<b>Opslagadvies:</b>	Niet verpakt, Na ontdooien niet opnieuw invriezen., Bewaar op een droge plaats en bescherm tegen hitte.
<b>Transportcondities</b>	
<b>Transporttemperatuur</b>	< -18 °C

<b>Artikelnummer:</b> 10244677	<b>Laatste verandering op:</b> 15.06.2021
--------------------------------	---

**VERPAKKINGSINFORMATIE**

<b>Distributieeenheid</b>			
<b>Nettogewicht:</b> 2,16 kg	<b>Brutogewicht:</b> 2,76 kg	<b>Aantal stuks:</b> 12 ST	
<b>Pallet</b>			
<b>Pallettype:</b> Europallet			
<b>DE per laag:</b> 8 ST	<b>Lagen:</b> 8 ST	<b>DE per pallet:</b> 64 ST	
<b>Nettogewicht:</b> 138,24 kg	<b>Brutogewicht:</b> 201,64 kg	<b>Totale paltehoogte:</b> 179 cm	
<b>Primaire verpakking</b>			
<b>Beschrijving:</b> Beker	<b>Materiaal:</b> Papier		
<b>Aantal stuks:</b> 72 ST			
<b>Gewicht:</b> 0,5 g			
<b>Kleur:</b> Bruin			
<b>Hoogte:</b> 45 mm			
<b>Diameter:</b> 35 mm			
<b>Beschrijving:</b> Blisterverpakking	<b>Materiaal:</b> RPET		
<b>Aantal stuks:</b> 12 ST			
<b>Afmetingen:</b> 170 x 115 x 62 mm /350 µ			
<b>Gewicht:</b> 9,24 g			
<b>Kleur:</b> Transparant			
<b>Beschrijving:</b> Folie	<b>Materiaal:</b> HDPE		
<b>Aantal stuks:</b> 12 ST			
<b>Afmetingen:</b> 235 x 384 mm			
<b>Gewicht:</b> 6,3 g			
<b>Kleur:</b> Blauw, Transparant			
<b>Secundaire verpakking</b>			
<b>Beschrijving:</b> Karton	<b>Materiaal:</b> Golfkarton		
<b>Aantal stuks:</b> 1 ST			
<b>Afmetingen:</b> 400 x 300 x 205 mm			
<b>Gewicht:</b> 338 g			
<b>Kleur:</b> Bruin			
<b>Beschrijving:</b> Etiket	<b>Materiaal:</b> Papier		
<b>Aantal stuks:</b> 2 ST			
<b>Afmetingen:</b> 270 x 150 mm			
<b>Gewicht:</b> 2 g			
<b>Tertiaire verpakking</b>			
<b>Beschrijving:</b> Pallet	<b>Materiaal:</b> Plastic		
<b>Afmetingen:</b> 1200 x 800 x 144 mm			
<b>Gewicht:</b> 25.000 g			
<b>Kleur:</b> Bruin			
<b>Beschrijving:</b> Krimpfolie	<b>Materiaal:</b> LDPE		
<b>Afmetingen:</b> 23µ			
<b>Beschrijving:</b> Etiket	<b>Materiaal:</b> Papier		
<b>Afmetingen:</b> 270 x 150			
<b>Gewicht:</b> 2 g			

**VOEDSELVEILIGHEID / HACCP**

Fysische gevaren - specifiek controlesysteem				
	Aanwezig			Opmerkingen
<b>Metaaldetectie:</b>	Ja			
<b>Ferro:</b>		<b>Diameter van het controle-instrument:</b>	1,5 mm	
<b>Non ferro:</b>		<b>Diameter van het controle-instrument:</b>	1,5 mm	
<b>Roestvrijstaal:</b>		<b>Diameter van het controle-instrument:</b>	2 mm	

Artikelnummer: 10244677

Laatste verandering op: 15.06.2021

**WETTELIJKE INFORMATIE****Internationaal ingrediëntnummer**

Type	Nummer	Opmerkingen
GN-code (EU)	19059070	
EAN13	5413321294136	

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: 15.06.2021  
Verandering: Overig