

PRODUCTINFORMATIEBLAD

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Laatste verandering op: 08.12.2022

Mini Pizza Tonno

ARTIKELNUMMERS

Artikelnummer	
Baker & Baker artikelnummer	10094748
Bedrijfsnaam	
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	4017040890917
Baker & Baker Global	10094748
Baker & Baker BENELUX BV	89091
Overig	
EAN-Code	4017040890917
GN-code (EU)	1901200000

BENAMING VAN HET LEVENSMIDDEL

Benaming van het levensmiddel:	Pizza met tonijnbereiding (14%), voorgerezen en diepgevroren
---------------------------------------	--

PRODUCTOMSCHRIJVING



Bakkerswaren, Deegstuk, Voorgerezen, Diepgevroren

Diepgevroren platte ovale pizza van voorgerezen gistdeeg met lichtrode tomatensaus, gelijkmatig bestrooid met tonijn, kaas, ui en oregano.

ALGEMENE INFORMATIE

Land van herkomst:	Duitsland	Continent van herkomst:	Europa
---------------------------	-----------	--------------------------------	--------

GEBRUIKSIINSTRUCTIES

Werkinstructies			
Ontdooien:		Tijd:	10 - 30 min
Opmerkingen	Leg de producten op bakplaten en laat ontdooien.		
Bakken (Traditionele oven):		Tijd:	14 min
		Temperatuur:	230 °C
Bakken (Heteluchtoven):		Tijd:	14 min
		Temperatuur:	170 - 190 °C

PRODUCTAFMETINGEN

	Doel	Interval	Methode	Opmerking
Gewicht	177 g	159 - 197 g		
Gewicht gebakken:	150 g	141 - 159 g		
Lengte	180 mm	168 - 192 mm		
Breedte	120 mm	111 - 129 mm		

SENSORISCHE INFORMATIE

Smaak	Aromatisch, Typisch, kruiden, Tonijn	Geur:	Aromatisch, Typisch, kruiden, Tonijn
Structuur:	Krokant, Sappig	Kleur:	Licht, Lichtrood, Rood, Geel

FORMULERING

Ingredient	E-nummer	%*
DEEG		50
Tarwebloem		
Water		
Gist		
Olijfolie		
Gejodeerd zout		
Zout		
Kaliumjodaat		
Suiker		
Stabilisator		
	E 412	E 412
Tarwemoutbloem		
Emulgator		
	E 472e	E 472e
Rijsmiddel		
	E 450	E 450
	E 500	E 500
Raapzaadolie		
Meelverbeteraar		
	E 300	E 300
Enzymen		
Zuurteregelaar		
	E 170	E 170
TOPPING		50
Tonijnbereiding		15
Tonijn		10
Zonnebloemolie		
Zout		
Tomatensaus		15
Water		
Tomatenpoeder		
Gemodificeerd zetmeel		
Suiker		
Gejodeerd zout		
Zout		
Kaliumjodaat		
Dextrose		
Gehydroliseerde plantaardige eiwitten		
Zout		
Specerijen (bevat knoflook)		
Kruiden		
Voedingszuur		
	Citroenzuur	E 330
Raapzaadolie		
Paprika extract		
Kaas		10
Kaas (Gouda)		
Edammer		
Ui		9
Oregano		

* 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 %

INGREDIËNTENDECLARATIE

DEEG: TARWEBloem; Water; Gist; Olijfolie; Gejodeerd zout: (Zout, Kaliumjodaat); Suiker; Stabilisator: E 412; TARWEmoutbloem; Emulgator: E 472e; Rijsmiddel: (E 450, E 500); Raapzaadolie; Meelverbeteraar: E 300; Enzymen; Zuurteregelaar: E 170. TOPPING: TONIJBereiding (14%): (TONIJN; Zonnebloemolie; Zout); Tomatensaus (14%): (Water; Tomatenpoeder; Gemodificeerd zetmeel; Suiker; Gejodeerd zout: (Zout, Kaliumjodaat); Dextrose; Gehydroliseerde plantaardige eiwitten; Zout; Specerijen (bevat knoflook); Kruiden; Voedingszuur: Citroenzuur; Raapzaadolie; Paprika extract); KAAS(11%): (KAAS (Gouda), EDAMMER); Ui (9%); Oregano.

Artikelnummer: 10094748

Laatste verandering op: 08.12.2022

NUTRITIONELE INFORMATIE
Per 100 gram product

Energie:	859 kJ (205 kcal)
Vetten:	8,9 g
waarvan verzadigde vetzuren:	3,5 g
waarvan enkelvoudig onverzadigd vetzuren:	2,5 g
waarvan meervoudig onverzadigd vetzuren:	2,9 g
Koolhydraten:	21,0 g
waarvan suikers:	4,0 g
Vezels:	3,1 g
Eiwitten:	8,7 g
Zout (Na x 2,5):	2,1130 g

ADDITIONELE NUTRITIONELE INFORMATIE
Per 100 gram product

Vetten waarvan transonverzadigde vetzuren:	0,1 g
Zout (NaCl):	2.112,0 mg
Mineralen - Natrium:	845,0 mg
Koolhydraatruilwaarden:	1,8 BU
Water:	56,3 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	Ja	Ja
Khorasantarwe	Neen	Neen	Neen
Schaaldieren en afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
Eieren en afgeleide producten	Neen	Neen	Ja
Vis en afgeleide producten	Ja	Ja	Ja
Pinda's en daarvan afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
Sojabonen en daarvan afgeleide producten	Neen	Neen	Ja
Melk en daarvan afgeleide producten (lactose inbegrepen)	Ja	Ja	Ja
Noten en daarvan afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
Amandel	Neen	Neen	Ja
Hazelnoten	Neen	Neen	Neen
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	Neen	Ja
Mosterd en daarvan afgeleide producten	Neen	Neen	Ja
Sesam en daarvan afgeleide producten	Neen	Neen	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	Neen
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 SO ₂ bedraagt.			
Mogelijke kruiscontaminatie			
Kan sporen bevatten van: -.			

GMO INFORMATIE

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

DUURZAAMHEID

Type:	Dit product bevat geen palm- of palmpitolie of derivaten daarvan	Waarde:	Supply chain model:
--------------	--	----------------	----------------------------

Artikelnummer: 10094748	Laatste verandering op: 08.12.2022
--------------------------------	---

DIET INFORMATIE

Geschikt voor (lacto-ovo-) vegetariërs:	Neen	Geschikt voor glutenvrij dieet	Neen
Geschikt voor lactovegetariërs:	Neen	Geschikt voor personen met een koemelkeiwitalergie:	Neen
Geschikt voor ovo-vegetariërs:	Neen		
Geschikt voor veganisten:	Neen		

MICROBIOLOGISCHE INFORMATIE

	Eenheid	M	m	n	c: > m	Methode/opmerkingen
E. coli:	/ 1 g	1 000	100			ISO 16649-2
Bacillus cereus:	/ g	1 000	100			ISO 7932
Staphylococcus aureus:	/ g	1 000	100			ISO 6888-1
Salmonella:	/ 25 g	Niet aantoonbaar				ISO 6579:2002
Listeria monocytogenes:	/ 1 g	100				ISO 11290-2

HOUDBAARHEID EN OPSLAG CONDITIES

Bewaarcondities	
Houdbaarheid na productie:	273 dagen
Bewaartemperatuur:	< -18 °C
Opslagadvies:	Bevroren, Na ontdooien niet opnieuw invriezen.
Transportcondities	
Transporttemperatuur	-18 °C

VERPAKKINGSINFORMATIE

Distributieeenheid			
Nettogewicht:	4,24 kg	Brutogewicht:	4,645 kg
Opmerkingen	2 x 2,12 kg	Aantal stuks:	24 ST
Pallet			
Pallettype:	Europallet	Lagen:	10 ST
DE per laag:	8 ST	Brutogewicht:	397 kg
Nettogewicht:	339,2 kg	DE per pallet:	80 ST
		Totale pallethoogte:	187 cm
Primaire verpakking			
Beschrijving:	Folie	Materiaal:	PE
Afmetingen:	410 x 355 mm		
Gewicht	17 g		
Codering			
	Vervaldatum:	MHD	
Overige codes:	Productietijd, BM code, Leverancierscode		
Secundaire verpakking			
Beschrijving:	Karton	Materiaal:	Golfkarton
Afmetingen:	402 x 295 x 172 mm		
Gewicht	388 g		
Lengte (buitenzijde):	402 mm		
Breedte (buitenzijde):	295 mm		
Hoogte (buitenzijde):	172 mm		
Codering			
	Vervaldatum:	MHD	
Overige codes:	BM code, Productietijd		
Tertiaire verpakking			
Beschrijving:	Pallet	Materiaal:	Hout
Afmetingen:	1200 x 800 x 144 mm		
Gewicht	25 kg		
Kleur:	Bruin		

Artikelnummer: 10094748	Laatste verandering op: 08.12.2022
--------------------------------	---

VOEDSELVEILIGHEID / HACCP

Fysische gevaren - specifiek controlesysteem			
	Aanwezig		Opmerkingen
Metaaldetectie:	Ja		
Ferro:		Diameter van het controle-instrument: 3 mm	
Non ferro:		Diameter van het controle-instrument: 3 mm	
Roestvrijstaal:		Diameter van het controle-instrument: 3,5 mm	
Procesomschrijving			

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:	08.12.2022
Verandering:	Ingrediëntendeclaratie