

PRODUCTINFORMATIEBLAD

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Laatste verandering op: 03.05.2022

Appelflap gesuikerd**ARTIKELNUMMERS**

Artikelnummer	
Baker & Baker artikelnummer	10151675
Bedrijfsnaam	
Baker & Baker BENELUX BV	23460
Baker & Baker Global	10151675
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	5413321234606
Overig	
EAN-Code	5413321234606
GN-code (EU)	1901200000

BENAMING VAN HET LEVENSMIDDEL

Benaming van het levensmiddel: Ongebakken bladeredeeg met appelen, diegevroren.

PRODUCTOMSCHRIJVING

Bakkerijproduct voor alle consumenten (voor uitzonderingen, zie ingrediënten- en allergenenlijst).

ALGEMENE INFORMATIE

Fysische conditie: Deeg
Land van herkomst: België

GEBRUIKSIINSTRUCTIES**Algemeen advies**

Na ontdooien en afbakken is dit product gereed voor consumptie.

Werkinstructies

Ontdooien:	Tijd:	30 min	Temperatuur:	180 - 200 °C
Bakken (Heteluchtoven):	Tijd:	25 min	Temperatuur:	200 - 220 °C
Bakken (Traditionele oven):	Tijd:	25 min	Temperatuur:	200 - 220 °C

PRODUCTAFMETINGEN

	Doel	Interval	Methode	Opmerking
Gewicht totaal:	125 g	115,1 - 134,9 g		
Hoogte	92 mm	85 - 99 mm		
Lengte	185 mm	175 - 195 mm		
Vorm:	Driehoekig			

SENSORISCHE INFORMATIE

Smaak: Typische Fruitsmaak, Zoet
Uiterlijk: Bevroren
Geur: Typisch, Fruitig
Kleur: Beige

INGREDIËNTENDECLARATIE

Appel(28%); TARWEbloem; Water; Palmvet; Suiker; Raapzaadolie; Rozijnen; Gemodificeerd zetmeel; Zout; Gejodeerd zout (Zout; Kaliumjodide); Emulgator: Mono- en diglyceriden van vetzuren, Lecithinen; Kaneel.

Artikelnummer: 10151675

Laatste verandering op: 03.05.2022

NUTRITIONELE INFORMATIE
Per 100 gram product

Energie:	1.264 kJ	(303 kcal)
Vetten:	18,6 g	
waarvan verzadigde vetzuren:	8,8 g	
Koolhydraten:	30,6 g	
waarvan suikers:	11,4 g	
Eiwitten:	2,8 g	
Zout (Na x 2,5):	0,571 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	Neen	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	Ja	Ja
Pinda's en daarvan afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
Sojabonen en daarvan afgeleide producten	Neen	Ja	Ja
Melk en daarvan afgeleide producten (lactose inbegrepen)	Neen	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	Ja	Ja
Sesam en daarvan afgeleide producten	Neen	Neen	Ja
Zwavedioxide en sulfieten in concentraties > 10 mg/kg of > 10 mg/l	0 PPM *	Ja	Ja
Lupine en daarvan afgeleide producten	Neen	Neen	Ja
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 SO2 bedraagt.

Mogelijke kruiscontaminatie
 Kan sporen bevatten van: EI, VIS, SOJA, MELK / LACTOSE, NOTEN, SELDERIJ, MOSTERD.

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: Ja

De geschiktheid voor veganisme is gebaseerd op zorgvuldig geselecteerde ingrediënten en er wordt rekening gehouden met de best mogelijke productiemethoden om het risico op kruisbesmetting tot een minimum te beperken.

MICROBIOLOGISCHE INFORMATIE

	Eenheid	M	m	n	c: > m	Methode/opmerkingen
Totaal kiemgetal:	/ g	30 000 000				SP-VG M 008
E. coli:	/ 1 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

Artikelnummer: 10151675	Laatste verandering op: 03.05.2022
--------------------------------	---

HOUDBAARHEID EN OPSLAG CONDITIES

Bewaarcondities	
Houdbaarheid na productie:	200 dagen
Bewaartemperatuur:	-18 °C
Opslagadvies:	Na ontdooien niet opnieuw invriezen.
Opslagcondities na bakken (Lab simulatie)	
Houdbaarheid:	1 dagen
Bewaartemperatuur:	< 20 °C
Transportcondities	
Transporttemperatuur	-18 °C

VERPAKKINGSINFORMATIE

Distributieeenheid			
Nettogewicht:	6,000 kg	Brutogewicht:	6,533 kg
		Aantal stuks:	48 ST
Primaire verpakking			
Beschrijving:	Folie	Materiaal:	OPP
Beschrijving:	Tray	Materiaal:	Golfkarton
Secundaire verpakking			
Beschrijving:	Doos	Materiaal:	Golfkarton
Beschrijving:	Lijm		
Beschrijving:	Tape	Materiaal:	PP
Beschrijving:	Tape	Materiaal:	PP
Beschrijving:	Etiket	Materiaal:	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.
--