

PRODUCTINFORMATIEBLAD		
www.bakerandbaker.eu	BAKER&BAKER dedicated to delight	
		Laatste verandering op: 18.06.2026
B&B Speculoos Caramel Cookie Puck 80g		

ARTIKELNUMMERS

Artikelnummer	
Baker & Baker artikelnummer	10252605
Bedrijfsnaam	Productcode
Baker & Baker Global	10252605
Baker & Baker BENELUX BV	29645
Baker & Baker FRANCE SARL	29645
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	4065698004392
Overig	
EAN-Code	4065698004392
GN-code (EU)	1901200000

BENAMING VAN HET LEVENSMIDDEL

Benaming van het levensmiddel:	Ongebakken koekjes met gezouten caramelsmaak fudge, stukjes op basis van vet en met kaneel, diepvries
---------------------------------------	---

PRODUCTOMSCHRIJVING

	
Diepgevroren bakkerswaar, ongebakken.	

ALGEMENE INFORMATIE

Land van herkomst:	Duitsland
Fysische conditie:	Bevroren

GEBRUIKSINSTRUCTIES

Algemeen advies			
Toepassing			
Bakken WAARSCHUWING - EET GEEN RAUW DEEG			
Werkinstructies			
Ontdooien:	Tijd:	20 min	
Opmerkingen (Optioneel)			
Bakken (Heteluchtoven):	Tijd:	15 - 17 min	Temperatuur: 160 - 170 °C
Bakken (Traditionele oven):	Tijd:	15 min	Temperatuur: 180 °C

PRODUCTAFMETINGEN

	Doel	Interval	Methode	Opmerking
Gewicht	80 g	75 - 85 g	Rauw	
Diameter	110 mm	100 - 120 mm	Gebakken	

SENSORISCHE INFORMATIE

Gebakken			
Smaak	Zoet, Karamel, Kaneel	Geur:	Zoet, Karamel, Kaneel
Structuur:	Taai, Zacht, Krokant	Kleur:	Goudbruin

Artikelnummer: 10252605 Laatste verandering op: 18.06.2026

FORMULERING

Ingredient			E-nummer	%*		
Tarwebloem (Tarwe)				30		
Suiker				16		
Palmvet				11		
Stukjes op basis van vet				10		
	Suiker				6	
	Plantaardig vet				3	
		Palm				3
	Magere melkpoeder (Melk)				1	
	Emulgator					
		Zonnebloemlecithine	E 322			
	Vanille extract					
Gezouten karamelsmaak fudge				10		
	Suiker				5	
	Glucosestroop				2	
	Melk				1	
	Plantaardige olie				< 1	
		Palm				< 1
	Boterolie (Melk)				< 1	
	Zout				< 1	
	Water				< 1	
	Natuurlijk aroma				< 1	
Water				7		
Raapzaadolie				6		
Weipoeder (Melk)				3		
Invertsuikerstroop				3		
Kruiden en specerijen				1		
	Kaneel					
	Kruidnagel					
	Gember					
	Nootmuskaat					
	Piment					
	Koriander					
	Foelie					
	Kardemom					
Voorverstijfselde rijstbloem				1		
Bevochtigingsmiddel				< 1		
	Glycerol		E 422		< 1	
Rijsmiddel				< 1		
	Natriumcarbonaten		E 500		< 1	
	Glucono-delta-Lacton		E 575		< 1	
Zout				< 1		
Melasse				< 1		
Aroma				< 1		

INGREDIËNTEDECLARATIE

Tarwebloem (TARWE); Suiker; Palmvet; Stukjes op basis van vet (10%) (Suiker; Plantaardig vet: Palm; Magere melkpoeder (MELK); Emulgator: Zonnebloemlecithine; Vanille extract); Gezouten karamelsmaak fudge (10%) (Suiker; Glucosestroop; MELK; Plantaardige olie: Palm; Boterolie (MELK); Zout; Water; Natuurlijk aroma); Water; Raapzaadolie; Weipoeder (MELK); Invertsuikerstroop; Kruiden en specerijen: Kaneel, Kruidnagel, Gember, Nootmuskaat, Piment, Koriander, Foelie, Kardemom; Voorverstijfselde rijstbloem; Bevochtigingsmiddel: Glycerol; Rijsmiddel: Natriumcarbonaten, Glucono-delta-lacton; Zout; Melasse; Aroma.

NUTRITIONELE INFORMATIE

Per 100 gram product		
Energie:	2.081 kJ	(497 kcal)
Vetten:	24 g	
waarvan verzadigde vetzuren:	11 g	
waarvan enkelvoudig onverzadigd vetzuren:	9,5 g	
waarvan meervoudig onverzadigd vetzuren:	3,1 g	
Koolhydraten:	64 g	
waarvan suikers:	39 g	
Vezels:	2,1 g	
Eiwitten:	4,9 g	
Zout (Na x 2,5):	1,0 g	

ADDITIONELE NUTRITIONELE INFORMATIE

Per 100 gram product		
Vetten waarvan transonverzadigde vetzuren:	0,2 g	
Vetten waarvan dierlijke transvetzuren:	0,0 g	
Vetten waarvan niet-dierlijke transvetzuren:	0,2 g	
Mineralen - Natrium:	418,20 mg	
Water:	13,2 g	

Artikelnummer: 10252605

Laatste verandering op: 18.06.2026

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	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	Neen	Ja	Ja
Vis en afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
Pinda's en daarvan afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
Sojabonen en daarvan afgeleide producten	Neen	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
Zwavel dioxide en sulfieten in concentraties > 10 mg/kg of > 10 mg/l	0,8 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 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 bevatten: EI, SOJA, NOTEN.			
Gebaseerd op de risicobeoordeling en risicobeheersing van de fabriek en de documentatie die door onze leveranciers aan Baker & Baker is verstrekt, 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.

DUURZAAMHEID

Type: Palmolie Waarde: 100 % Supply chain model: Segregation

Supply Chain Modell: Segregation. Bevat gecertificeerde duurzame palmolie. www.rspo.org.
RSPO ID: 4-0764-16-000-00; RSPO #: CU-RSPO SCC-846038

MICROBIOLOGISCHE INFORMATIE

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

Artikelnummer: 10252605	Laatste verandering op: 18.06.2026
-------------------------	------------------------------------

HOUDBAARHEID EN OPSLAG CONDITIES

Bewaarcondities

Houdbaarheid na productie:	540 dagen
Bewaartemperatuur:	Bevroren: < -18 °C
Opslagadvies:	Na ontdooien niet opnieuw invriezen.

Opslagcondities na bakken (Lab simulatie)

Houdbaarheid:	1 dagen
Bewaartemperatuur:	Kamertemperatuur: 15 - 25 °C
Opslagadvies:	Niet verpakt

Opslagcondities na bakken (Lab simulatie)

Houdbaarheid:	5 dagen
Bewaartemperatuur:	Kamertemperatuur: 15 - 25 °C
Opslagadvies:	Verpakt, Omgevingstemperatuur, Bescherm tegen hitte en uitdroging.

Transportcondities

Transporttemperatuur	-18 °C
----------------------	--------

VERPAKKINGSINFORMATIE

Distributieeenheid

Nettogewicht:	7,680 kg	Brutogewicht:	7,927 kg	Aantal stuks:	96 ST
---------------	----------	---------------	----------	---------------	-------

Pallet

Pallettype:	Pallet 1200 x 800 mm	Lagen:	7 ST	DE per pallet:	84 ST
DE per laag:	12 ST	Brutogewicht:	695,166 kg	Totale pallethoogte:	187,9 cm
Nettogewicht:	645,12 kg				

Primaire verpakking

Beschrijving:	Zak	Materiaal:	HDPE
Hoeveelheid:	1,0000 PCE		
Gewicht	10,54 g		
Kleur:	Blauw		
Breedte	340 mm		
Hoogte	610 mm		

Secundaire verpakking

Beschrijving:	Doos	Materiaal:	Golfkarton
Hoeveelheid:	1,0000 PCE		
Gewicht	230 g		
Kleur:	Wit		
Lengte (buitenzijde):	294 mm		
Breedte (buitenzijde):	241 mm		
Hoogte (buitenzijde):	247 mm		

Beschrijving:	Etiket	Materiaal:	Papier
Hoeveelheid:	3,0000 PCE		
Gewicht	2,16 g		
Kleur:	Wit		
Breedte	110 mm		
Hoogte	200 mm		

Tertiaire verpakking

Beschrijving:	Wandbescherming	Materiaal:	Karton
Hoeveelheid:	5,0000 PCE		
Gewicht	405 g		
Kleur:	Bruin		
Lengte	35 mm		
Breedte	35 mm		
Hoogte	1.500 mm		

Beschrijving:	Blad	Materiaal:	Papier
Hoeveelheid:	3,0000 PCE		
Gewicht	432 g		
Kleur:	Grijs		
Lengte	780 mm		
Breedte	1.180 mm		

Beschrijving:	Folie (stretch)	Materiaal:	LLDPE
Hoeveelheid:	0,0000 PCE		
Kleur:	Transparant		
Breedte	500 mm		

Beschrijving:	Etiket	Materiaal:	Papier
Hoeveelheid:	2,0000 PCE		
Gewicht	2,70 g		
Kleur:	Wit		
Breedte	148 mm		
Hoogte	210 mm		

Artikelnummer:	10252605	Laatste verandering op:	18.06.2026
-----------------------	----------	--------------------------------	------------

VOEDSELVEILIGHEID / HACCP

Fysische gevaren - specifiek controlesysteem			
	Aanwezig		Opmerkingen
Metaaldetectie:	Ja		
Ferro:		Diameter van het controle-instrument: 2,5 mm	
Non ferro:		Diameter van het controle-instrument: 3,0 mm	
Roestvrijstaal:		Diameter van het controle-instrument: 3,0 mm	

WETTELIJKE INFORMATIE

Internationaal ingrediëntnummer		
Type	Nummer	Opmerkingen
GN-code (EU)	1901200000	
Alle producten zijn conform de voedselwetgeving van de Europese Unie, de nationale voedselwetgeving van de EU lidstaten, de UK en Zwitserland.		

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:	18.06.2026
Verandering:	Overig