

PRODUCTINFORMATIEBLAD

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Laatste verandering op: 09.11.2021

Waldkorn® Croissant Meergranen 88940

ARTIKELNUMMERS

Artikelnummer	
Baker & Baker artikelnummer	10087180
Bedrijfsnaam	
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	4017040889409
Baker & Baker Global	10087180
Baker & Baker BENELUX BV	88940
Overig	
EAN-Code	4017040889409
ITF 14 code	18436039271828
GN-code (EU)	1901200000

BENAMING VAN HET LEVENSMIDDEL

Benaming van het levensmiddel: Ongebakken meergranen (41.5%) botercroissant, voorgrezen, diepgevroren

PRODUCTOMSCHRIJVING



Diepgevroren bakkerswaar, voorgerezen, ongebakken.

Gemaakt van bladerdeeg, niet gevuld, in croissantvorm, met moutbloem en oliehoudende zaden; ongeveer 45 stuks

ALGEMENE INFORMATIE

Land van herkomst:	Duitsland	Continent van herkomst:	Europa (EU)
Fysische conditie:	Diepgevroren		

GEBRUIKSIJNSTRUCTIES

Werkinstructies			
Ontdooien:	Tijd:	30 - 45 min	
Bakken (Traditionele oven):	Tijd:	20 - 22 min	Temperatuur: 200 - 210 °C
Opmerkingen	Bak met stoom, trek voor het einde van de baktijd de demper eruit.		
Bakken (Heteluchtoven):	Tijd:	20 - 22 min	Temperatuur: 170 - 180 °C
Opmerkingen	Bak met stoom, trek voor het einde van de baktijd de demper eruit.		

PRODUCTAFMETINGEN

	Doel	Interval	Methode	Opmerking
Gewicht	85 g	83,7 - 89 g	Gemiddelde van een zak, Interne methode	
Volume	400 cm ³	370 - 430 cm ³	Gebakken, Gemiddelde van 3 stuks, Interne methode	

SENSORISCHE INFORMATIE

Deeg			
Smaak	Boterachtig, Mout, Zoet	Geur:	Boterachtig, Gist, Licht zuur
Uiterlijk:	Regelmatige vorm	Kleur:	Lichtbruin
Opmerkingen	gedraaid, 8-10 keer gedraaid van uiteinde tot uiteinde.		
Decoratie			
		Kleur:	Geelachtig, Bruinachtig

Artikelnummer: 10087180

Laatste verandering op: 09.11.2021

INGREDIËNTEDECLARATIE

TARWEBLOEM; Water; BOTER (22%); Gist; GEMOUT GERSTEMEEL (2,5%); Maïstukjes; HAVERVLOKKEN; Suiker; Bruin lijnzaad; Geel lijnzaad; Zonnebloempitten; TARWEGLUTEN; Gejodeerd zout (Zout; Kaliumjodaat); Emulgator: Mono- en diglyceriden van vetzuren, Mono- en diclyceriden van vetzuren versterkt met mono- en diacetylwijnsteenzuur; Verdikkingsmiddel: Guarpitmeel, Xanthaangom; SOJABLOEM; GEDROOGD GERSTEMOUTEXTRACT (0,1%); Zuurteregelaar: Natriumacetaten, Citroenzuur; Meelverbeteraar: Ascorbinezuur.

NUTRITIONELE INFORMATIE
Per 100 gram product

Energie:	1.467 kJ	(352 kcal)
Vetten:	21,0 g	
waarvan verzadigde vetzuren:	13,6 g	
waarvan enkelvoudig onverzadigd vetzuren:	5,7 g	
waarvan meervoudig onverzadigd vetzuren:	1,5 g	
Koolhydraten:	32,0 g	
waarvan suikers:	2,5 g	
Vezels:	3,7 g	
Eiwitten:	6,8 g	
Zout (Na x 2,5):	1,0697 g	

ADDITIONELE NUTRITIONELE INFORMATIE
Per 100 gram product

Vetten waarvan transonverzadigde vetzuren:	0,6 g
Vetten waarvan dierlijke transvetzuren:	0,6 g
Vetten waarvan niet-dierlijke transvetzuren:	0,0 g
Zout (NaCl):	1.026,2 mg
Mineralen - Natrium:	427,9 mg
Water:	35,9 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	Ja	Ja	Ja
Haver	Ja	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	Ja	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	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	Neen
Mosterd en daarvan afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
Sesam en daarvan afgeleide producten	Neen	Ja	Ja
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: EI, NOTEN, SESAM.

Gebaseerd op de risicobeoordeling en risicobeheersing van de fabriek 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.

Artikelnummer: 10087180	Laatste verandering op: 09.11.2021
--------------------------------	---

DUURZAAMHEID

Type: Palmolie **Waarde:** 100 % **Supply chain model:** Mass balance

Supply Chain Model: Mass Balance. Draagt bij aan de productie van gecertificeerde duurzame palmolie. www.rspo.org.
RSPO ID: 4-0764-16-000-00; RSPO #: CU-RSPO SCC-831156

DIEET INFORMATIE

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

MICROBIOLOGISCHE INFORMATIE

	Eenheid	M	m	n	c: > m	Methode/opmerkingen
E. coli:	/ 1 g	100				ISO 16649-2, ASU L 00.00-132/2
Schimmels:	/ g	10 000				DIN EN ISO 21527-1/2:2008-07, ISO 6611:2004-10, ASU §64 LFGB L01.00-37:1991-12
Bacillus cereus:	/ g	100				DIN EN ISO 7932:2005-03, ASU L 00.00-33:2006-09, ASU L01.00-72:2011-01
Staphylococcus aureus:	/ g	100				DIN EN ISO 6888-1:2003-12, ASU L 02.07-2:2003-12, ASU L00.00-55:2004-12, AFNOR 3M-01/09-04/03:2007-03
Salmonella:	/ 25 g	Niet aantoonbaar				DIN EN ISO 6579:2017-07, EN ISO 16140:2003, ASU L00.00-98:2007-04, DIN 10135:2013-05, DIN EN ISO 6579:2003-03, ASU L.00.00-66:2002-05
Listeria monocytogenes:	/ 1 g	Niet aantoonbaar				DIN EN ISO 11290-1/2:2017-09, DIN EN ISO 11290-1:2005-01

HOUDBAARHEID EN OPSLAG CONDITIES

Bewaarcondities	
Houdbaarheid na productie:	154 dagen
Bewaartemperatuur:	-18 °C
Opslagadvies:	Na ontdooien niet opnieuw invriezen.
Opmerkingen	Minimum Shelf Life At Delivery depends on customer.
Transportcondities	
Transporttemperatuur	< -18 °C

Artikelnummer: 10087180	Laatste verandering op: 09.11.2021
--------------------------------	---

VERPAKKINGSINFORMATIE

Distributieeenheid			
Nettogewicht:	3,825 kg	Brutogewicht:	4,330 kg
		Aantal stuks:	45 ST
Pallet			
Pallettype:	Pallet 1200 x 800		
DE per laag:	8 ST	Lagen:	8 ST
Nettogewicht:	244,800 kg	Brutogewicht:	302,120 kg
		DE per pallet:	64 ST
		Totale pallethoogte:	187,3 cm
Primaire verpakking			
Beschrijving:	Flexible film	Materiaal:	LDPE
Hoeveelheid:	0,0440 KG		
Gewicht	27,6 g		
Kleur:	Transparant		
Breedte	600 mm		
Codering			
Naam:	Ja	Vervaldatum:	DD/MM/YY
Overige codes:	Productietijd	Lotcode:	Batchnummer
		Materiaalcode:	Ja
Secundaire verpakking			
Beschrijving:	Etiket	Materiaal:	Papier
Hoeveelheid:	2,0000 PCE		
Gewicht	3,27 g		
Kleur:	Wit		
Breedte	165 mm		
Hoogte	220 mm		
Beschrijving:	Doos	Materiaal:	Golfkarton
Hoeveelheid:	1,0000 PCE		
Gewicht	446 g		
Kleur:	Wit		
Lengte (buitenzijde):	399 mm		
Breedte (buitenzijde):	299 mm		
Hoogte (buitenzijde):	218 mm		
Codering			
Naam:	Ja	Vervaldatum:	DD/MM/YY
Overige codes:	Productietijd	Leverancier:	Ja
		Lotcode:	Batchnummer
		Materiaalcode:	Ja
Tertiaire verpakking			
Beschrijving:	Blad	Materiaal:	Karton
Hoeveelheid:	4,0000 PCE		
Gewicht	280 g		
Kleur:	Grijs		
Lengte	1.000 mm		
Breedte	700 mm		
Beschrijving:	Folie (stretch)	Materiaal:	LDPE
Hoeveelheid:	0,1173 KG		
Kleur:	Transparant		
Beschrijving:	Etiket	Materiaal:	Papier
Hoeveelheid:	2,0000 PCE		
Gewicht	2,6 g		
Kleur:	Wit		
Breedte	210 mm		
Hoogte	148,5 mm		

VOEDSELVEILIGHEID / HACCP

Fysische gevaren - specifiek controlesysteem			
Zeven:	Aanwezig	Maas:	3,0 mm
Filters:	Neen		
Metaaldetectie:	Ja		
Ferro:		Diameter van het controle-instrument:	5,0 mm
Non ferro:		Diameter van het controle-instrument:	5,0 mm
Roestvrijstaal:		Diameter van het controle-instrument:	5,0 mm
Röntgenstraal	Neen		

Artikelnummer: 10087180	Laatste verandering op: 09.11.2021
--------------------------------	---

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:	09.11.2021
Verandering:	Overig