

PRODUCTINFORMATIEBLAD

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Laatste verandering op: 16.04.2021

Croissant Ham-kaas RMB

ARTIKELNUMMERS

Artikelnummer	
Baker & Baker artikelnummer	10094870
Bedrijfsnaam	
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	4000492050824
Baker & Baker Global	10094870
Baker & Baker BENELUX BV	05082
Overig	
EAN-Code	4000492050824
GN-code (EU)	1905908000

BENAMING VAN HET LEVENSMIDDEL

Benaming van het levensmiddel: Deeg voor botercroissant met gekookte ham en kaas, diepgevroren

PRODUCTOMSCHRIJVING



Diepgevroren bakkerswaar, voorgerezen, ongebakken.

Croissant gevuld met kaas en een sneetje gekookte ham, gedecoreerd met kaas, voorgerezen en diepgevroren.

ALGEMENE INFORMATIE

Land van herkomst:	Duitsland	Continent van herkomst:	Europa
Fysische conditie:	Deeg		

GEBRUIKSIJNSTRUCTIES

Werkinstructies			
Ontdooien:	Tijd:	30 - 60 min	Temperatuur: < 25 °C
Bakken (Vloeroven):	Tijd:	20 - 22 min	Temperatuur: 190 - 210 °C
Bakken (Heteluchtoven):	Tijd:	20 - 22 min	Temperatuur: 170 - 190 °C
Opmerkingen	Laat de croissants ontdooien op met bakpapier bekleedde bakplaten. Bak met stoom en laat na ongeveer 15 minuten de stoom uit de oven ontsnappen.		

PRODUCTAFMETINGEN

	Doel	Interval	Methode	Opmerking
Gewicht totaal:	105 g	100 - 112 g	Maat	
Gewicht vulling:	23 g	19 - 27 g		
Gewicht deeg:	78 g	75 - 81 g		
Gewicht decoratie:	4 g	2 - 6 g		
Lengte	140 mm	130 - 150 mm		
Breedte	60 mm	55 - 65 mm		
Dikte:	38 mm	35 - 41 mm		

SENSORISCHE INFORMATIE

Smaak	Boterachtig, Kaasachtig, Ham	Geur:	Botergeur, Kaasachtig, Ham
		Kleur:	Lichtgeel, Lichtrood, Geel

Artikelnummer: 10094870

Laatste verandering op: 16.04.2021

INGREDIËNTENDECLARATIE

TARWEBLOEM; BOTER (18%); Water; Gekookte ham (11%) (Varkensvlees; Zout; Glucosestroop; Antioxidant: Natriumascorbaat; Dextrose; Ui; Knoflook; Specerij extracten; Conserveermiddel: Natriumnitriet; Rook); GERASPT KAAS (9%); Gist; GEPASTEURISEERD EI; Zout; Suiker; VOLLE MELKPOEDER; Zonnebloemolie; TARWEGLUTEN; EIPOEDER; TARWEZETMEEL; Gemodificeerd zetmeel; Dextrose; Aroma; Emulgator: SOJALECITHINE; Specerijen; Verdikkingsmiddel: Guarpitmeel, Johannesbroodpitmeel; TARWEMOUTBLOEM; WEIPOEDER (ZOET); Gistextract; Meelverbeteraar: Ascorbinezuur; Enzymen; VOORVERSTIJFSELDE TARWEBLOEM; Voorverstijfseld maïsmeel.

NUTRITIONELE INFORMATIE
Per 100 gram product

Energie:	1.371 kJ	(328 kcal)
Vetten:	19,6 g	
waarvan verzadigde vetzuren:	11,7 g	
Koolhydraten:	27,4 g	
waarvan suikers:	1,9 g	
Vezels:	1,7 g	
Eiwitten:	9,6 g	
Zout (Na x 2,5):	1,3700 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):	1.370,0 mg
Mineralen - Natrium:	548,0 mg
Water:	19,3 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	Neen	Ja
Gerst	Neen	Neen	Ja
Haver	Neen	Neen	Ja
Spelt	Neen	Neen	Ja
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	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	Ja	Ja
Cashewnoten	Neen	Ja	Ja
Pecannoten	Neen	Ja	Ja
Paranoten	Neen	Ja	Ja
Pistachenoten	Neen	Ja	Ja
Macademianoten	Neen	Ja	Ja
Selderij en daarvan afgeleide producten	Neen	Neen	Ja
Mosterd en daarvan afgeleide producten	Neen	Neen	Ja
Sesam en daarvan afgeleide producten	Neen	Ja	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 SO2 bedraagt.

Mogelijke kruiscontaminatie
 Kan sporen bevatten van: SESAM, NOTEN.

GMO INFORMATIE

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

Artikelnummer: 10094870	Laatste verandering op: 16.04.2021
--------------------------------	---

DUURZAAMHEID

Type: Geen PO/PK	Waarde:	Supply chain model:
-------------------------	----------------	----------------------------

DIEET INFORMATIE

Geschikt voor (lacto-ovo-) vegetariërs:	Neen	Geschikt voor glutenvrij dieet	Neen
Geschikt voor lactovegetariërs:	Neen	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:	/ g	1 000	100			ISO 16649-2, ASU L 00.00-132/2
Schimmels:	/ g		10.000			ISO 6611, ISO 21527-1, §64 LFGB L 01.00-37
Bacillus cereus:	/ g	1 000	100			DIN EN ISO 7932:2005-03, ASU L 00.00-33:2006-09, ASU L01.00-72:2011-01
Staphylococcus aureus:	/ g	1 000	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:	/ g	100				DIN EN ISO 11290-1/2:2017-09, DIN EN ISO 11290-1:2005-01, Value m: Not detectable
:	/ g					

HOUBAARHEID EN OPSLAG CONDITIES

Bewaarcondities	
Houdbaarheid na productie:	150 dagen
Bewaartemperatuur:	-18 °C
Opslagadvies:	Bevroren, Houd de verpakking gesloten tijdens het bewaren., Na ontdooien niet opnieuw invriezen.
Transportcondities	
Transporttemperatuur	-18 °C

Artikelnummer: 10094870	Laatste verandering op: 16.04.2021
--------------------------------	---

VERPAKKINGSINFORMATIE

Distributieeenheid			
Nettogewicht: 10,08 kg	Brutogewicht: 10,877 kg	Aantal stuks: 96 ST	
Opmerkingen 96 stuks per doos: 4 zakken met elks 24 stuks.			
Pallet			
Pallettype: Europallet	Lagen: 8 ST	DE per pallet: 32 ST	
DE per laag: 4 ST	Brutogewicht: 373,064 kg	Totale pallethoogte: 194 cm	
Nettogewicht: 322,56 kg			
Primaire verpakking			
Beschrijving: Folie	Materiaal: HDPE		
Aantal stuks: 4 ST			
Afmetingen: 600 x 400 mm			
Gewicht: 20 g			
Kleur: Transparant			
Codering			
Overige codes: Versheidnummer	Vervaldatum: MHD		
Secundaire verpakking			
Beschrijving: Doos	Materiaal: Golfkarton		
Aantal stuks: 1 ST			
Afmetingen: 592 x 392 x 224 mm			
Gewicht: 717 g			
Kleur: Geel			
Beschrijving: Etiket	Materiaal: Papier		
Gewicht: 4 g			
Codering			
Overige codes: BM code	Vervaldatum: MHD		
Tertiaire verpakking			
Beschrijving: Pallet	Materiaal: Hout		
Afmetingen: 1200 x 800 x 144 mm			
Gewicht: 25.000 g			
Kleur: Bruin			

VOEDSELVEILIGHEID / HACCP

Fysische gevaren - specifiek controlesysteem				
Zeven:	Aanwezig	Maas: 0,8 - 3 mm	Opmerkingen	
Metaaldetectie:	Ja			
Ferro:	Ja	Diameter van het controle-instrument: 2,5 mm		
Non ferro:		Diameter van het controle-instrument: 3,18 mm		
Roestvrijstaal:		Diameter van het controle-instrument: 3 mm		
Procesomschrijving				

WETTELIJKE INFORMATIE

Internationaal ingrediëntnummer		
Type	Nummer	Opmerkingen
GN-code (EU)	1905908000	
Alle producten zijn conform de Europese en nationale voedselwetgeving.		

VERKLARING

Dit document komt voort uit een gevalideerd QA/ERP databeheersysteem. 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: 16.04.2021	
Verandering: Overig	