

PRODUCTINFORMATIEBLAD

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Laatste verandering op: 08.04.2022

B&B Muffin Cacao Hazelnoot Midi**ARTIKELNUMMERS**

Artikelnummer	
Baker & Baker artikelnummer	10149102
Bedrijfsnaam	Productcode
Baker & Baker BENELUX BV	23273
Baker & Baker Global	10149102
Baker & Baker FRANCE SARL	23273
Overig	
EAN-Code	5413321232732
GN-code (EU)	1905907000

BENAMING VAN HET LEVENSMIDDEL**Benaming van het levensmiddel:** Muffin met een cacao-en hazelnootvulling en gedecoreerd met hazelnootstukjes, gebakken, diepgevroren.**PRODUCTOMSCHRIJVING**

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

ALGEMENE INFORMATIE

Land van herkomst:	Portugal
Fysische conditie:	Bevroren

GEBRUIKSINSTRUCTIES

Toepassing			
Werkinstructies			
Ontdooien:	Tijd:	60 min	Temperatuur: 20 - 23 °C

PRODUCTAFMETINGEN

	Doel	Interval	Methode	Opmerking
Gewicht	80,0 g	75,5 - 84,5 g		
Hoogte	65 mm	55 - 75 mm		
Diameter	70 mm	60 - 80 mm		

SENSORISCHE INFORMATIE

Smaak	Typisch, Zonder vreemde smaak	Geur:	Typisch, Geen vreemde geuren
Uiterlijk:	Bevroren	Kleur:	Geel

FORMULERING

Ingredient	E-nummer	%*
Tarwebloem		20
Suiker		20
Water		15
Raapzaadolie		15
Cacao- en hazelnootvulling		15
Suiker		5
Zonnebloemolie		3
Hazelnootpasta		2
Magere cacaopoeder		1
Sheaboter		1
Magere melkpoeder		< 1
Emulgator		< 1
	Lecithinen	E 322
		< 1
Natuurlijk aroma		< 1
Heeleipoeder van hennen met vrije loop		3
Palmvet		3
Gemodificeerd maïszetmeel		2
Magere melkpoeder		2
Zoete weipoeder (Melk)		2
Hazelnoten		2
Rijsmiddel		< 1
Difosfaten	E 450	< 1
Natriumcarbonaat	E 500	< 1
Calciumfosfaten	E 341	< 1
Difosfaten	E 450	< 1
Glucosestroop		< 1
Melkeiwit		< 1
Tarwegluten		< 1
Zout		< 1
Emulgator		< 1
Mono- en diglyceriden van vetzuren veresterd met melkzuur	E 472b	< 1
Mono- en diglyceriden van vetzuren	E 471	< 1
Natrium-, kalium- en calciumzouten van vetzuren	E 470a	< 1
Calciumstearoyl-2-lactylaate	E 482	< 1
Mono- en diglyceriden van vetzuren veresterd met mono- en diacetylwijnsteenzuur	E 472e	< 1
Propyleenglycolesters van vetzuren	E 477	< 1
Maltodextrine		< 1
* 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

TARWEBLOEM; Suiker; Water; Raapzaadolie; Cacao- en hazelnootvulling(13%) (Suiker; Zonnebloemolie; HAZELNOOTPASTA; Magere cacaopoeder; Sheaboter; MAGERE MELKPOEDER; Emulgator: Lecithinen; Natuurlijk aroma); HEELEIPOEDER VAN HENNEN MET VRIJE LOOP; Palmvet; Gemodificeerd maïszetmeel; MAGERE MELKPOEDER; ZOETE WEIPOEDER (MELK); HAZELNOTEN(1,6%); Rijsmiddel: Difosfaten, Natriumcarbonaat, Calciumfosfaten, Difosfaten; Glucosestroop; MELKEIWIT; TARWEGLUTEN; Zout; Emulgator: Mono- en diglyceriden van vetzuren veresterd met melkzuur, Mono- en diglyceriden van vetzuren, Natrium-, kalium- en calciumzouten van vetzuren, Calciumstearoyl-2-lactylaate, Mono- en diglyceriden van vetzuren veresterd met mono- en diacetylwijnsteenzuur, Propyleenglycolesters van vetzuren; Maltodextrine.

NUTRITIONELE INFORMATIE
Per 100 gram product

Energie:	1.864 kJ	(446 kcal)
Vetten:	25,7 g	
waarvan verzadigde vetzuren:	4,4 g	
waarvan enkelvoudig onverzadigd vetzuren:	14,0 g	
waarvan meervoudig onverzadigd vetzuren:	7,0 g	
Koolhydraten:	46,6 g	
waarvan suikers:	28,4 g	
Vezels:	1,2 g	
Eiwitten:	6,5 g	
Zout (Na x 2,5):	0,557 g	

Artikelnummer: 10149102 Laatste verandering op: 08.04.2022

ADDITIONELE NUTRITIONELE INFORMATIE

Per 100 gram product	
Vetten waarvan transverzadigde vetzuren:	0,3 g
Vetten waarvan dierlijke transvetzuren:	0,0 g
Vetten waarvan niet-dierlijke transvetzuren:	0,3 g
Zout (NaCl):	268,9 mg
Mineralen - Natrium:	222,6 mg
Water:	18,5 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	Ja	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	Ja	Ja	Ja
Amandel	Neen	Ja	Ja
Hazelnoten	Ja	Ja	Ja
Walnoten	Neen	Ja	Ja
Cashewnoten	Neen	Ja	Ja
Pecannoten	Neen	Ja	Ja
Paranoten	Neen	Neen	Neen
Pistachenoten	Neen	Ja	Ja
Macademianoten	Neen	Neen	Neen
Selderij en daarvan afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
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	2 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, ANDERE NOTEN, SOJA.			

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.rsपो.org . RSPO ID: 4-0764-16-000-00; RSPO #: CU-RSPO SCC-831152					

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		

Artikelnummer: 10149102	Laatste verandering op: 08.04.2022
--------------------------------	---

MICROBIOLOGISCHE INFORMATIE

	Eenheid	M	m	n	c: > m	Methode/opmerkingen
Enterobacteriaceae:	/ g	100				NF V08-054, ISO 21528-2
Bacillus cereus:	/ g	1 000				ISO 7932
Salmonella:	/ 25 g	Afwezig				PAM 55
Listeria monocytogenes:	/25 g	Afwezig				PAM 16

HOUDBAARHEID EN OPSLAG CONDITIES

Bewaarcondities	
Houdbaarheid na productie:	365 dagen
Bewaartemperatuur:	-18 °C
Opslagadvies:	Na ontdooien niet terug invriezen, maar droog bewaren, beschermd tegen warmte
Opslagcondities na ontdooien (Lab simulatie)	
Houdbaarheid:	2 dagen
Bewaartemperatuur:	20 - 23 °C
Transportcondities	
Transporttemperatuur	< -18 °C

Artikelnummer: 10149102	Laatste verandering op: 08.04.2022
-------------------------	------------------------------------

VERPAKKINGSINFORMATIE

Distributieeenheid			
Nettogewicht:	2,400 kg	Brutogewicht:	2,645 kg
		Aantal stuks:	30 ST
Pallet			
Pallettype:	Europallet	Lagen:	8 ST
DE per laag:	16 ST	DE per pallet:	128 ST
Nettogewicht:	338,56 kg	Brutogewicht:	364,28 kg
		Totale paltehoogte:	179,20 cm
Primaire verpakking			
Beschrijving:	Bakpapier	Materiaal:	Papier
Aantal stuks:	30 ST		
Afmetingen:	120 x 120 mm		
Gewicht	0,9 g		
Kleur:	Wit		
Beschrijving:	Tray	Materiaal:	PE-gecoat golfkarton
Aantal stuks:	2 ST		
Afmetingen:	275 x 190 mm		
Gewicht	25 g		
Kleur:	Wit		
Beschrijving:	Zak	Materiaal:	HDPE
Aantal stuks:	1 ST		
Gewicht	10 g		
Kleur:	Transparant		
Beschrijving:	Beker	Materiaal:	Papier
Hoeveelheid:	30,0000 PCE		
Gewicht	1,14 g		
Kleur:	Goudkleur		
Hoogte	60 mm		
Diameter onderzijde:	50 mm		
Beschrijving:	Blad	Materiaal:	Vouwkarton, BOPP
Hoeveelheid:	2,0000 PCE		
Gewicht	24,6 g		
Kleur:	Grijs, Wit		
Lengte	275 mm		
Breedte	190 mm		
Beschrijving:	Zak	Materiaal:	HDPE
Hoeveelheid:	1,0000 PCE		
Gewicht	11,60 g		
Kleur:	Blauw		
Breedte	500 mm		
Hoogte	320 mm		
Secundaire verpakking			
Beschrijving:	Etiket	Materiaal:	Papier
Hoeveelheid:	1,0000 PCE		
Kleur:	Wit		
Breedte	149 mm		
Hoogte	210 mm		
Beschrijving:	Doos	Materiaal:	Golfkarton
Hoeveelheid:	1,0000 PCE		
Gewicht	186,93 g		
Kleur:	Wit		
Lengte (buitenzijde):	300 mm		
Breedte (buitenzijde):	200 mm		
Hoogte (buitenzijde):	206 mm		
Codering			
Naam:	Ja	Vervaldatum:	DD/MM/JJJJ
EAN:	Ja	Leverancier:	Ja
		Lotcode:	XXXXXXXXXX
		Materiaalcode:	Ja
Tertiaire verpakking			
Beschrijving:	Folie (stretch)	Materiaal:	PE
Hoeveelheid:	0,7759 KG		
Kleur:	Transparant		
Breedte	500 mm		
Beschrijving:	Etiket	Materiaal:	Papier
Hoeveelheid:	3,0000 PCE		
Kleur:	Wit		
Breedte	149 mm		
Hoogte	210 mm		
Beschrijving:	Lint	Materiaal:	Was
Hoeveelheid:	21,5258 KG		
Gewicht	715 g		
Lengte	450 m		
Breedte	152,4 mm		
Beschrijving:	Tape		

Artikelnummer: 10149102		Laatste verandering op: 08.04.2022	
Hoeveelheid:	290,4570 G		
Breedte	48 mm		
Beschrijving:	Pallet	Materiaal:	Hout
Hoeveelheid:	1,0000 PCE		
Gewicht	25.000 g		
Lengte	1.200 mm		
Breedte	800 mm		
Hoogte	144 mm		
Beschrijving:	Krimpfolie	Materiaal:	PE
Hoeveelheid:	0,0000 PCE		
Breedte	500 mm		
Codering			
Naam:	Ja	Vervaldatum:	DD/MM/JJJJ
EAN:	Ja	Leverancier:	Neen
Overige codes:	SSCC	Lotcode:	XXXXXXXXXX
		Materiaalcode:	Ja

CONTAMINATIE

	Wettelijk toegestaan maximaal niveau	Maximumwaarde	Standaardwaarde	Methode/opmerkingen
	Maximumwaarde		Methode/opmerkingen	
Fysische contaminanten				
Niet productgerelateerde verontreinigingen				
Vrij van vreemde voorwerpen				

VOEDSELVEILIGHEID / HACCP

Fysische gevaren - specifiek controlesysteem				
	Aanwezig			Opmerkingen
Filters:	Ja			
Metaaldetectie:	Ja			
Ferro:		Diameter van het controle-instrument:	2,5 mm	
Non ferro:		Diameter van het controle-instrument:	2,5 mm	
Roestvrijstaal:		Diameter van het controle-instrument:	3,0 mm	
Röntgenstraal	Neen			
Visuele inspectie:	Ja			
Afkeurmethode:	Bandstop en hoorbaar alarm			

WETTELIJKE INFORMATIE

Internationaal ingrediëntnummer		
Type	Nummer	Opmerkingen
GN-code (EU)	1905907000	
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: 08.04.2022
Verandering: