

PRODUCTINFORMATIEBLAD

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Laatste verandering op: 08.09.2021

B&B Bolo de arroz**ARTIKELNUMMERS**

Artikelnummer	
Baker & Baker artikelnummer	10149359
Bedrijfsnaam	
Baker & Baker BENELUX BV	23406
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	5413321234064
Baker & Baker Global	10149359
Baker & Baker FRANCE SARL	23406
Overig	
EAN-Code	5413321234064
ITF 14 code	05413321234064

BENAMING VAN HET LEVENSMIDDEL

Benaming van het levensmiddel: Cake, gebakken, diepgevroren

PRODUCTOMSCHRIJVING

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

ALGEMENE INFORMATIE

Fysische conditie: Bevroren
 Land van herkomst: Portugal

GEBRUIKSIINSTRUCTIES**Toepassing****Werkinstructies**

Ontdooien: Tijd: 90 min Temperatuur: 20 - 23 °C

PRODUCTAFMETINGEN

	Doel	Interval	Methode	Opmerking
Gewicht	70,0 g	66 - 74 g		
Hoogte	70 mm	60 - 80 mm		

SENSORISCHE INFORMATIE

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

INGREDIËNTEDECLARATIE

Suiker; Raapzaadolie; TARWEBLOEM; Water; Rijstbloem(11%); Palmvet; HEELEIPOEDER VAN HENNEN MET VRIJE LOOP; Gemodificeerd maïszetmeel; MAGERE MELKPOEDER; WEIPOEDER; Rijsmiddel: Difosfaten, Natriumcarbonaat, Calciumcarbonaat, Calciumfosfaten; 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.

Artikelnummer: 10149359

Laatste verandering op: 08.09.2021

NUTRITIONELE INFORMATIE

Per 100 gram product		
Energie:	1.667 kJ	(398 kcal)
Vetten:	20,4 g	
waarvan verzadigde vetzuren:	3,1 g	
Koolhydraten:	46,5 g	
waarvan suikers:	25,8 g	
Eiwitten:	6,5 g	
Zout (Na x 2,5):	1,1000 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	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	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: SOJA, 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.

DIET INFORMATIE

Geschikt voor (lacto-ovo-) vegetariërs:	Ja
Geschikt voor veganisten:	Neen

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

Artikelnummer: 10149359	Laatste verandering op: 08.09.2021
--------------------------------	---

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

VERPAKKINGSINFORMATIE

Distributieeenheid			
Nettogewicht: 6,300 kg	Brutogewicht: 6,739 kg	Aantal stuks: 90 ST	
Primaire verpakking			
Beschrijving: Blad	Materiaal: Vouwkarton, BOPP		
Beschrijving: Papier	Materiaal: Papier		
Beschrijving: Blad	Materiaal: Papier		
Beschrijving: Zak	Materiaal: HDPE		
Secundaire verpakking			
Beschrijving: Tape			
Beschrijving: Doos	Materiaal: Golfkarton		
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.
--