

PRODUCTINFORMATIEBLAD

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Laatste verandering op: 12.05.2022

Mini Croissant RMB

ARTIKELNUMMERS

Artikelnummer	
Baker & Baker artikelnummer	10150529
Bedrijfsnaam	Productcode
Baker & Baker POLSKA SP Z O.O.	501512
Baker & Baker Global	10150529
Baker & Baker ITALIA S.R.L.	27222
Baker & Baker BENELUX BV	27222
Overig	
EAN-Code	8436039272224
ITF 14 code	18436039272221

BENAMING VAN HET LEVENSMIDDEL

Benaming van het levensmiddel: Mini boter croissant, ongebakken en diepgevroren

PRODUCTOMSCHRIJVING



Mini boter croissant, ongebakken en diepgevroren

ALGEMENE INFORMATIE

Land van herkomst:	Spanje	Continent van herkomst:	Europa (EU)
Fysische conditie:	Bevroren		

GEBRUIKSINSTRUCTIES

Toepassing			
Werkinstructies			
Ontdooien:	Tijd: 20 min	Temperatuur: 20 °C	
Opmerkingen	Kamertemperatuur		
Rijzen:	Tijd: 45 - 60 min	Temperatuur: 30 - 33 °C	R.H.: 80 - 95 %
Bakken (Heteluchtoven):	Tijd: 11 - 13 min	Temperatuur: 190 °C	
Bakken (Traditionele oven):	Tijd: 11 - 13 min	Temperatuur: 230 °C	

PRODUCTAFMETINGEN

	Doel	Interval	Methode	Opmerking
Gewicht	25,0 g	21,6 - 28,4 g		
Hoogte	25 mm	22 - 28 mm		
Lengte	69 mm	60 - 78 mm		
Breedte	27 mm	23 - 30 mm		

SENSORISCHE INFORMATIE

Smaak	Typisch	Geur:	Typisch
Uiterlijk:	Bevroren, Rech	Kleur:	Geel

Artikelnummer: 10150529

Laatste verandering op: 12.05.2022

FORMULERING

Ingredient		E-nummer	%*	
Tarwebloem			45	
Boter			30	
Water			20	
Suiker			5	
Gist			3	
Dextrose			1	
Zout			< 1	
Tarwegluten			< 1	
Weipoeder			< 1	
Emulgator	Mono- en diclyceriden van vetzuren veresterd met mono- en diacetylwijnsteenzuur	E 472e	< 1	< 1
Antiklontermiddel	Calciumcarbonaat	E 170	< 1	< 1
Sojabloem			< 1	
Meelverbeteraar	Ascorbinezuur	E 300	< 1	< 1
Verdikkingsmiddel	Carrageen	E 407	< 1	< 1
Aroma			< 1	
Enzymen			< 1	
Dragers			< 1	
	Maltodextrine			< 1
	Ascorbinezuur	E 300		< 1
Acerola kersenextract			< 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 %				

INGREDIËNTEDECLARATIE

TARWEBLOEM; BOTER(28%); Water; Suiker; Gist; Dextrose; Zout; TARWEGLUTEN; WEIPOEDER; Emulgator: Mono- en diclyceriden van vetzuren veresterd met mono- en diacetylwijnsteenzuur; Antiklontermiddel: Calciumcarbonaat; SOJABLOEM; Meelverbeteraar: Ascorbinezuur; Verdikkingsmiddel: Carrageen; Aroma; Enzymen; Dragere: Maltodextrine, Ascorbinezuur; Acerola kersenextract.

NUTRITIONELE INFORMATIE

Per 100 gram product		
Energie:	1.646 kJ	(394 kcal)
Vetten:	23,7 g	
waarvan verzadigde vetzuren:	16,0 g	
waarvan enkelvoudig onverzadigd vetzuren:	6,6 g	
waarvan meervoudig onverzadigd vetzuren:	1,0 g	
Koolhydraten:	37,8 g	
waarvan suikers:	7,3 g	
Vezels:	1,2 g	
Eiwitten:	6,9 g	
Zout (Na x 2,5):	0,9445 g	

ADDITIONELE NUTRITIONELE INFORMATIE

Per 100 gram product	
Vetten waarvan transonverzadigde vetzuren:	0,7 g
Vetten waarvan dierlijke transvetzuren:	0,7 g
Vetten waarvan niet-dierlijke transvetzuren:	0,0 g
Zout (NaCl):	923,9 mg
Mineralen - Natrium:	377,8 mg
Water:	29,1 g

Artikelnummer: 10150529

Laatste verandering op: 12.05.2022

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	Ja	Ja
Haver	Neen	Neen	Neen
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	Ja
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	Neen	Ja
Amandel	Neen	Neen	Ja
Hazelnoten	Neen	Neen	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	Ja
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 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: EI.			
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:	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:	/ 1 g	100				Interne methode
Salmonella:	/ 25 g	Afwezig				ISO 6579
Listeria monocytogenes:	/ 1 g	100				Interne methode
Coagulase positive staphylococci:	/ g	1 000				Interne methode
Sulphite reducing clostridium:	/ g	100				ISO 15213

HOUBAARHEID EN OPSLAG CONDITIES

Bewaarcondities	
Houdbaarheid na productie:	228 dagen
Bewaartemperatuur:	-18 °C
Opslagadvies:	Na ontdooien niet opnieuw invriezen.
Transportcondities	
Transporttemperatuur	< -18 °C

Artikelnummer: 10150529	Laatste verandering op: 12.05.2022
--------------------------------	---

VERPAKKINGSINFORMATIE

Distributieeenheid			
Nettogewicht:	7 kg	Brutogewicht:	7,29 kg
Pallet			
Pallettype:	Europallet	Lagen:	9 ST
DE per laag:	12 ST	DE per pallet:	108 ST
Nettogewicht:	756 kg	Brutogewicht:	787,32 kg
		Totale pallethoogte:	1,953 m
Primaire verpakking			
Beschrijving:	Zak	Materiaal:	HDPE
Hoeveelheid:	1,0000 PCE		
Gewicht	12,86 g		
Kleur:	Oranje		
Breedte	620 mm		
Hoogte	620 mm		
Secundaire verpakking			
Beschrijving:	Doos	Materiaal:	Golfkarton
Hoeveelheid:	1,0000 PCE		
Gewicht	274,28 g		
Kleur:	Bruin		
Lengte (buitenzijde):	295 mm		
Breedte (buitenzijde):	262 mm		
Hoogte (buitenzijde):	201 mm		
Tertiaire verpakking			
Beschrijving:	Tape	Materiaal:	BOPP
Hoeveelheid:	145,7784 G		
Kleur:	Transparant		
Breedte	48 mm		
Beschrijving:	Etiket	Materiaal:	Papier
Hoeveelheid:	108,0000 PCE		
Kleur:	Wit		
Breedte	148 mm		
Hoogte	240 mm		
Beschrijving:	Folie (stretch)	Materiaal:	LLDPE
Hoeveelheid:	0,4500 KG		
Kleur:	Transparant		
Breedte	500 mm		
Beschrijving:	Blad	Materiaal:	Golfkarton
Hoeveelheid:	2,0000 PCE		
Gewicht	272,53 g		
Oppervlak:	0,70 m2		
Kleur:	Bruin		
Lengte	1.000 mm		
Breedte	700 mm		
Beschrijving:	Etiket	Materiaal:	Papier
Hoeveelheid:	2,0000 PCE		
Breedte	149 mm		
Hoogte	210 mm		
Beschrijving:	Pallet	Materiaal:	Hout
Hoeveelheid:	1,0000 PCE		
Gewicht	23.500 g		
Kleur:	Blauw		
Lengte	1.200 mm		
Breedte	800 mm		
Hoogte	144 mm		
Codering			
		Vervaldatum:	DD/MM/JJJJ
		Lotcode:	XXXXXXXXXX, SAP batchcode
Naam:	Ja	Leverancier:	Ja
Overige codes:	Barcode, SSCC	Materiaalcode:	Ja

Artikelnummer: 10150529	Laatste verandering op: 12.05.2022
--------------------------------	---

VOEDSELVEILIGHEID / HACCP

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

WETTELIJKE INFORMATIE

Internationaal ingrediëntnummer		
Type	Nummer	Opmerkingen
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:	12.05.2022
Verandering:	Mogelijke kruiscontaminatie