

**PRODUCTINFORMATIEBLAD**

www.bakerandbaker.eu

**BAKER & BAKER**  
dedicated to delight

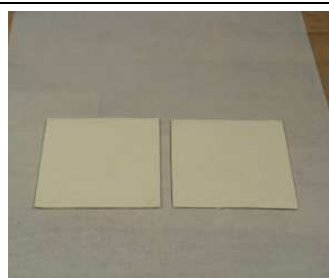
Laatste verandering op: 01.04.2021

**Bladerdeegplak****ARTIKELNUMMERS**

Artikelnummer	
Baker & Baker artikelnummer	<b>10151951</b>
Bedrijfsnaam	Productcode
CSM BENELUX BV	23820
Overig	
GN-code (EU)	1905908000

**BENAMING VAN HET LEVENSMIDDEL**

Benaming van het levensmiddel: Ongebakken bladerdeeg, diepgevroren.

**PRODUCTOMSCHRIJVING**

Bakkerswaren

Vierkant margarine bladerdeegplakje

**ALGEMENE INFORMATIE**

Land van herkomst: België

**GEBRUIKSIJNSTRUCTIES**

Toepassing			
Gevuld 25 - 30 min, ongevuuld 20 - 25 min			
Standardrecept			
Allerlei soorten bladerdeegproducten, zoals appelflappen, kersenflappen e.d.			
Werkinstructies			
Ontdoeien:	Tijd:	15 min	
Bakken (Heteluchtoven):			Temperatuur: 180 - 200 °C
Bakken (Traditionele oven):			Temperatuur: 200 - 220 °C

**PRODUCTAFMETINGEN**

	Doel	Interval	Methode	Opmerking
Gewicht totaal:	50 g	47 - 53 g		
Hoogte	2,4 mm	2,2 - 2,6 mm		
Lengte	130 mm	125 - 135 mm		
Breedte	130 mm	125 - 135 mm		
Vorm:	Vierkant			

**SENSORISCHE INFORMATIE**

Smaak	Als referentie	Geur:	Geurloos, neutraal
Uiterlijk:	Bevroren	Kleur:	Wit

Artikelnummer: 10151951

Laatste verandering op: 01.04.2021

**FORMULERING**

Ingredient	E-nummer	%*
Tarwebloem		40
Water		30
Palmvet		25
Plantaardige oliën		8
	Raapzaad	7
	Palm	< 1
Zout		< 1
Gejodeerd zout		< 1
	Zout	< 1
	Kaliumjodide	< 1
Emulgator		< 1
	Mono- en diglyceriden van vetzuren	E 471 < 1
	Lecithinen	E 322 < 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; Water; Palmvet; Plantaardige oliën (Raapzaad, Palm); Zout; Gejodeerd zout (Zout, Kaliumjodide); Emulgator: Mono- en diglyceriden van vetzuren, Lecithinen.

**NUTRITIONELE INFORMATIE**

Per 100 gram product		
Energie:	1.740 kJ	(419 kcal)
Vetten:	32,3 g	
waarvan verzadigde vetzuren:	15,4 g	
waarvan enkelvoudig onverzadigd vetzuren:	12,5 g	
waarvan meervoudig onverzadigd vetzuren:	4,4 g	
Koolhydraten:	25,5 g	
waarvan suikers:	0,5 g	
Vezels:	1,2 g	
Eiwitten:	5,9 g	
Zout (Na x 2,5):	0,972 g	
Per portie (50 G)		
Energie:	870 kJ	(210 kcal)
Vetten:	16,2 g	
waarvan verzadigde vetzuren:	7,7 g	
waarvan enkelvoudig onverzadigd vetzuren:	6,2 g	
waarvan meervoudig onverzadigd vetzuren:	2,2 g	
Koolhydraten:	12,8 g	
waarvan suikers:	0,3 g	
Vezels:	0,6 g	
Eiwitten:	2,9 g	
Zout (Na x 2,5):	0,486 g	

**ADDITIONELE NUTRITIONELE INFORMATIE**

Per 100 gram product	
Vetten waarvan transonverzadigde vetzuren:	0,3 g
Vetten waarvan dierlijke transvetzuren:	0,0 g
Vetten waarvan niet-dierlijke transvetzuren:	0,3 g
Zout (NaCl):	988,1 mg
Mineralen - Natrium:	388,8 mg
Water:	33,9 g

**REFERENTIE-INNAMES INFORMATIE**

Per 100 gram product	VOLWASSENEN
Energie:	21 %
Totale vetten:	46 %
Verzadigde vetzuren:	77 %
Koolhydraten:	10 %
Suikers:	1 %
Eiwitten:	12 %
Zout:	16 %
Per portie (50 G)	VOLWASSENEN
Energie:	10 %
Totale vetten:	23 %
Verzadigde vetzuren:	38 %
Koolhydraten:	5 %
Suikers:	0 %
Eiwitten:	6 %

<b>Artikelnummer:</b> 10151951	<b>Laatste verandering op:</b> 01.04.2021
<b>Zout:</b> 8 %	

**ALLERGENENINFORMATIE**

Allergeen	Aanwezig		
	product	productielijn	fabriek
<b>Legale allergenen (overeenkomstig Verordening (EU) Nr. 1169/2011)</b>			
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	Neen	Ja
Khorasantarwe	Neen	Neen	Ja
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	Ja
Sojabonen en daarvan afgeleide producten	Neen	Ja	Ja
Melk en daarvan afgeleide producten (lactose inbegrepen)	Neen	Ja	Ja
Noten en daarvan afgeleide producten	Neen	Ja	Ja
Amandel	Neen	Ja	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	Ja	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	Ja
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.			
<b>Mogelijke kruiscontaminatie</b>			
Kan sporen bevatten van: EI, SOJA, MELK / LACTOSE, NOTEN, SELDERIJ, SESAM.			

**GMO INFORMATIE**

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

**DIEET INFORMATIE**

<b>Geschikt voor (lacto-ovo-) vegetariërs:</b>	Ja	<b>Geschikt voor glutenvrij dieet</b>	Neen
<b>Geschikt voor lactovegetariërs:</b>	Ja	<b>Geschikt voor personen met een lactose-intolerantie:</b>	Neen
<b>Geschikt voor ovo-vegetariërs:</b>	Ja	<b>Geschikt voor personen met een koemelkeiwitallergie:</b>	Neen
<b>Geschikt voor veganisten:</b>	Ja		

*De geschiktheid voor veganisme is gebaseerd op zorgvuldig geselecteerde ingrediënten en er wordt rekening gehouden met de best mogelijke productiemethoden om het risico op kruisbesmetting tot een minimum te beperken.*

**MICROBIOLOGISCHE INFORMATIE**

	Eenheid	M	m	n	c: > m	Methode/opmerkingen
Totaal kiemgetal:	/ g	30 000 000				SP-VG M 008
E. coli:	/ g	100				AFNOR BRD 07/7 - 12/04
Schimmels:	/ g	30.000				ISO 7954
Gisten:	/ g	30.000				ISO 7954
Bacillus cereus:	/ g	3 000				ISO 7932
Staphylococcus aureus:	/ g	3 000				ISO 6888-2
Salmonella:	/ 25 g	Afwezig				ISO 6579:2002
Listeria monocytogenes:	/25 g	100				AFNOR SDP 07/4 - 09/98

<b>Artikelnummer:</b> 10151951	<b>Laatste verandering op:</b> 01.04.2021
--------------------------------	---

**HOUDBAARHEID EN OPSLAG CONDITIES**

<b>Bewaarcondities</b>	
Houdbaarheid na productie:	200 dagen
Bewaartemperatuur:	-18 °C
Opslagadvies:	Houd de verpakking gesloten tijdens het bewaren.
<b>Opslagcondities na bakken (Lab simulatie)</b>	
Houdbaarheid:	1 dagen
Bewaartemperatuur:	< 20 °C
<b>Transportcondities</b>	
Transporttemperatuur	-18 °C

<b>Artikelnummer:</b> 10151951	<b>Laatste verandering op:</b> 01.04.2021
--------------------------------	---

**VERPAKKINGSINFORMATIE**

<b>Distributieeenheid</b>			
<b>Nettogewicht:</b>	5,500 kg	<b>Brutogewicht:</b>	5,656 kg
		<b>Aantal stuks:</b>	110 ST
<b>Pallet</b>			
<b>Pallettype:</b>	Pallet Euro Wooden - PEUW - 1200/800/150		
<b>DE per laag:</b>	14 ST	<b>Lagen:</b>	5 ST
<b>Nettogewicht:</b>	385,00 kg	<b>Brutogewicht:</b>	421,60 kg
		<b>DE per pallet:</b>	70 ST
		<b>Totale pallethoogte:</b>	96,00 cm
<b>Primaire verpakking</b>			
<b>Beschrijving:</b>	Zak	<b>Materiaal:</b>	HDPE
<b>Hoeveelheid:</b>	1,0000 PCE		
<b>Gewicht</b>	7,57 g		
<b>Breedte</b>	320 mm		
<b>Hoogte</b>	540 mm		
<b>Secundaire verpakking</b>			
<b>Beschrijving:</b>	Doos	<b>Materiaal:</b>	Golfkarton
<b>Hoeveelheid:</b>	1,0000 PCE		
<b>Gewicht</b>	128 g		
<b>Kleur:</b>	Wit		
<b>Lengte (buitenzijde):</b>	304 mm		
<b>Breedte (buitenzijde):</b>	202 mm		
<b>Hoogte (buitenzijde):</b>	166 mm		
<b>Beschrijving:</b>	Etiket	<b>Materiaal:</b>	Papier
<b>Hoeveelheid:</b>	1,0000 PCE		
<b>Gewicht</b>	0,79 g		
<b>Kleur:</b>	Wit		
<b>Breedte</b>	120 mm		
<b>Hoogte</b>	85 mm		
<b>Beschrijving:</b>	Tape	<b>Materiaal:</b>	PP
<b>Hoeveelheid:</b>	2,0025 G		
<b>Gewicht</b>	2,22 g		
<b>Kleur:</b>	Transparant		
<b>Breedte</b>	48 mm		
<b>Codering</b>			
<b>Productiedatum:</b>	Neen	<b>Vervalddatum:</b>	DDMMJJJJ UU MM
<b>Naam:</b>	Ja	<b>Leverancier:</b>	Ja
<b>EAN:</b>	Ja	<b>Materiaalcode:</b>	Ja
<b>Tertiaire verpakking</b>			
<b>Beschrijving:</b>	Pallet	<b>Materiaal:</b>	Hout
<b>Hoeveelheid:</b>	1,0000 PCE		
<b>Gewicht</b>	25.000 g		
<b>Lengte</b>	1.200 mm		
<b>Breedte</b>	800 mm		
<b>Hoogte</b>	150 mm		
<b>Beschrijving:</b>	Folie (stretch)	<b>Materiaal:</b>	LDPE
<b>Hoeveelheid:</b>	0,2240 KG		
<b>Kleur:</b>	Transparant		
<b>Breedte</b>	500 mm		
<b>Beschrijving:</b>	Blad	<b>Materiaal:</b>	Papier
<b>Hoeveelheid:</b>	1,0000 PCE		
<b>Gewicht</b>	103,5 g		
<b>Kleur:</b>	Bruin		
<b>Lengte</b>	750 mm		
<b>Breedte</b>	1.150 mm		
<b>Beschrijving:</b>	Etiket	<b>Materiaal:</b>	Papier
<b>Hoeveelheid:</b>	4,0000 PCE		
<b>Gewicht</b>	0,7 g		
<b>Kleur:</b>	Wit		
<b>Breedte</b>	150 mm		
<b>Hoogte</b>	200 mm		
<b>Codering</b>			
<b>Productiedatum:</b>	SAP batchcode	<b>Vervalddatum:</b>	Ja
<b>Naam:</b>	Ja	<b>Leverancier:</b>	Ja
<b>EAN:</b>	Ja	<b>Materiaalcode:</b>	Ja

<b>Artikelnummer:</b> 10151951	<b>Laatste verandering op:</b> 01.04.2021
--------------------------------	---

**VOEDSELVEILIGHEID / HACCP**

Fysische gevaren - specifiek controlesysteem			
Zeven:	Aanwezig	Maas:	Opmerkingen
	Ja	4 mm	
<b>Filters:</b>	Neen		
<b>Metaaldetectie:</b>	Ja		
<b>Ferro:</b>		<b>Diameter van het controle-instrument:</b> 3 mm	
<b>Non ferro:</b>		<b>Diameter van het controle-instrument:</b> 4 mm	
<b>Roestvrijstaal:</b>		<b>Diameter van het controle-instrument:</b> 3,2 mm	
<b>Röntgenstraal</b>	Neen		
<b>Afkeurmethode:</b>	Bandstop en hoorbaar alarm		

**WETTELIJKE INFORMATIE**

Internationaal ingrediëntnummer		
Type	Nummer	Opmerkingen
EAN13	8712398038207	
GN-code (EU)	1905908000	

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.

<b>Laatste verandering op:</b>	01.04.2021
<b>Verandering:</b>	Dieet Informatie