

PRODUCTINFORMATIEBLAD

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Laatste verandering op: 23.02.2022

Chocolade broodje crème patissière

ARTIKELNUMMERS

| | |
|--------------------------------|-----------------|
| Artikelnummer | |
| Baker & Baker artikelnummer | 10152499 |
| Bedrijfsnaam | |
| Baker & Baker BENELUX BV | 24552 |
| Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH | 5413321245527 |
| Overig | |
| EAN-Code | 5413321245527 |
| GN-code (EU) | 1905907000 |

BENAMING VAN HET LEVENSMIDDEL

Benaming van het levensmiddel: Ongebakken chocoladebroodje crème patissière, diepgevroren.

PRODUCTOMSCHRIJVING



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

ALGEMENE INFORMATIE

Fysische conditie: Deeg
Land van herkomst: België

GEBRUIKSISTRUCTIES

| | | | | |
|------------------------------------|--------------|--------|---------------------|--------------|
| Werkinstructies | | | | |
| Rijzen: | Tijd: | 90 min | Temperatuur: | 32 °C |
| Bakken (Heteluchtoven): | Tijd: | 18 min | Temperatuur: | 180 - 200 °C |
| Bakken (Traditionele oven): | Tijd: | 18 min | Temperatuur: | 200 - 220 °C |
| | | | R.H.: | 80 % |

PRODUCTAFMETINGEN

| | Doel | Interval | Methode | Opmerking |
|------------------------|-------------|-------------|---------|-----------|
| Gewicht totaal: | 85 g | 78 - 92 g | | |
| Lengte | 95 mm | 90 - 100 mm | | |
| Breedte | 52 mm | 47 - 57 mm | | |
| Vorm: | Rechthoekig | | | |

SENSORISCHE INFORMATIE

Smaak: Zoet, Vanille
Uiterlijk: Bevroren
Geur: Typische baklucht, Vanille
Kleur: Crèmekleur

INGREDIËNTENDECLARATIE

TARWEBLOEM; Water; Chocolade(12%) (Suiker; Cacao massa; Cacaoboter; Emulgator: SOJALECITHINE); Palmvet; Banketbakkersroom(5,9%) (Suiker; Gemodificeerd zetmeel; WEIPOEDER; MELKPOEDER; Geleermiddel: Natriumalginaat, Calciumsulfaat; EIWIJPOEDER VAN HENNEN MET VRIJE LOOP; Vanilline; Kleurstof: Caroteen; Stabilisator: Difosfaten); Raapzaadolie; Suiker; Gist; Zout; TARWEGLUTEN; HEELEIPOEDER VAN HENNEN MET VRIJE LOOP; Emulgator: Mono- en diclyceriden van vetzuren veresterd met mono- en diacetylwijnsteezuur, Mono- en diglyceriden van vetzuren, Lecithinen; Meelverbeteraar: Ascorbinezuur; Enzymen.

Artikelnummer: 10152499

Laatste verandering op: 23.02.2022

NUTRITIONELE INFORMATIE
Per 100 gram product

| | | |
|------------------------------|----------|------------|
| Energie: | 1.416 kJ | (339 kcal) |
| Vetten: | 19,0 g | |
| waarvan verzadigde vetzuren: | 9,5 g | |
| Koolhydraten: | 34,5 g | |
| waarvan suikers: | 13,0 g | |
| Eiwitten: | 6,4 g | |
| Zout (Na x 2,5): | 0,813 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 | Neen | Ja |
| Khorasantarwe | Neen | Neen | Ja |
| Schaaldieren en afgeleide producten | Neen | Neen | Neen |
| Eieren en afgeleide producten | Ja | 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 | 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 |
| Zwavedioxide 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 zwavedioxide 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: 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.

DIET INFORMATIE

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

MICROBIOLOGISCHE INFORMATIE

| | Eenheid | M | m | n | c: > m | Methode/opmerkingen |
|-------------------------|---------|---------|---|---|--------|------------------------|
| E. coli: | / 1 g | 100 | | | | AFNOR BRD 07/7 - 12/04 |
| 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 |

| | |
|--------------------------------|---|
| Artikelnummer: 10152499 | Laatste verandering op: 23.02.2022 |
|--------------------------------|---|

HOUDBAARHEID EN OPSLAG CONDITIES

| | |
|--|--------------------------------------|
| Bewaarcondities | |
| Houdbaarheid na productie: | 180 dagen |
| Bewaartemperatuur: | -18 °C |
| Opslagadvies: | Na ontdooien niet opnieuw invriezen. |
| Opslagcondities na bakken (Lab simulatie) | |
| Houdbaarheid: | 1 dagen |
| Bewaartemperatuur: | < 20 °C |
| Transportcondities | |
| Transporttemperatuur | -18 °C |

VERPAKKINGSINFORMATIE

| | | | |
|------------------------------|-----------|----------------------|------------|
| Distributieeenheid | | | |
| Nettogewicht: | 13,175 kg | Brutogewicht: | 13,625 kg |
| | | Aantal stuks: | 155 ST |
| Primaire verpakking | | | |
| Beschrijving: | Zak | Materiaal: | HDPE |
| Secundaire verpakking | | | |
| Beschrijving: | Doos | Materiaal: | Golfkarton |
| Beschrijving: | Tape | Materiaal: | PP |
| 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.