

PRODUCTINFORMATIEBLAD

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Laatste verandering op: 09.06.2021

Waldkorn® Classic Ciabatta JNR**ARTIKELNUMMERS**

Artikelnummer	
Baker & Baker artikelnummer	
Bedrijfsnaam	Productcode
Overig	
EAN-Code	5413321287596
GN-code (EU)	1905903000

BENAMING VAN HET LEVENSMIDDEL

Benaming van het levensmiddel: Waldkorn® ciabatta, gedeeltelijk gebakken en diepgevroren

PRODUCTOMSCHRIJVING

Voorgebakken brood, Bevroren

Diepgevroren, gedeeltelijk gebakken meergranenciabatta. Het product heeft een open kruimelstructuur.

ALGEMENE INFORMATIE

Fysische conditie: Bevroren
Land van herkomst: België

GEBRUIKSINSTRUCTIES**Werkinstructies**

Ontdooien:	Tijd: 30 min		
Opmerkingen	Ontdooien op kamertemperatuur.		
Bakken (Heteluchtoven):	Tijd: 6 - 8 min	Temperatuur: 180 - 200 °C	
Bakken (Traditionele oven):	Tijd: 6 - 8 min	Temperatuur: 200 - 220 °C	

PRODUCTAFMETINGEN

	Doel	Interval	Methode	Opmerking
Gewicht totaal:	105 g	80 - 130 g		
Hoogte	47,5 mm	40 - 55 mm		
Lengte	125 mm	115 - 135 mm		
Breedte	82,5 mm	75 - 90 mm		
Vorm:	Rechthoekig, langwerpig			

SENSORISCHE INFORMATIE

Smaak	Typisch, Brood	Geur:	Brood, Typisch
Uiterlijk:	Regelmatige vorm	Kleur:	Donkerbruin, Met vlekken
Structuur:	Typisch		

INGREDIËNTEDECLARATIE

TARWEBLOEM; Water; HAVERVLOKKEN; GEBROKEN VOLKOREN TARWEKORRELS; Zonnebloempitten; GEDEELTELIJK GEROOSTERD TARWEMOUTMEEL; TARWEGLUTEN; TARWEVEZEL; Bruin lijnzaad; GERST; HAVER; SESAMZAAD; GERSTEMOUTEXTRACT; VOLKORENROGGEMEEL; Gist; Gejodeerd zout (Zout; Kaliumjodaat); GEDROOGD ROGGEZUURDESEM; Raapzaadolie; Antioxidant: Ascorbinezuur.

Artikelnummer:

Laatste verandering op:

09.06.2021

NUTRITIONELE INFORMATIE

Per 100 gram product

Energie:	1.196 kJ	(284 kcal)
Vetten:	4,6 g	
waarvan verzadigde vetzuren:	0,7 g	
Koolhydraten:	47,0 g	
waarvan suikers:	1,4 g	
Eiwitten:	11,0 g	
Zout (Na x 2,5):	0,9500 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	Ja	Ja	Ja
Gerst	Ja	Ja	Ja
Haver	Ja	Ja	Ja
Spelt	Neen	Ja	Ja
Khorasantarwe	Neen	Neen	Neen
Schaaldieren en afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
Eieren en afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
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)	Neen	Ja	Ja
Noten en daarvan afgeleide producten	Neen	Ja	Ja
Amandel	Neen	Neen	Neen
Hazelnoten	Neen	Ja	Ja
Walnoten	Neen	Ja	Ja
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	Neen
Mosterd en daarvan afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
Sesam en daarvan afgeleide producten	Ja	Ja	Ja
Zwavel dioxide en sulfieten in concentraties > 10 mg/kg of > 10 mg/l	0 PPM *	Neen	Neen
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: MELK / LACTOSE, SOJA, NOTEN.			
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.

DUURZAAMHEID

Type: Geen PO/PK Waarde: Supply chain model:

DIEET INFORMATIE

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

Artikelnummer:

Laatste verandering op:

09.06.2021

MICROBIOLOGISCHE INFORMATIE

	Eenheid	M	m	n	c: > m	Methode/opmerkingen
Totaal kiemgetal:	/ g	10 000				ISO 4833
Schimmels:	/ g	1 000				ISO 21527-2
Gisten:	/ g	1 000				ISO 21527-2
Bacillus cereus:	/ g	10 000				ISO 7932

HOUDBAARHEID EN OPSLAG CONDITIES

Bewaarcondities	
Houdbaarheid na productie:	365 dagen
Bewaartemperatuur:	-18 °C
Opslagadvies:	Na ontdooien niet opnieuw invriezen., Bevroren
Opslagcondities na bakken (Lab simulatie)	
Houdbaarheid:	2 dagen
Opslagadvies:	Omgevingstemperatuur
Transportcondities	
Transporttemperatuur	-18 °C
Opmerkingen	Transport temperatuur tussen -15 en -21°C

VERPAKKINGSINFORMATIE

Distributieeenheid			
Nettogewicht:	3,15 kg	Brutogewicht:	3,5 kg
		Aantal stuks:	30 ST
Primaire verpakking			
Beschrijving:	Omwikkeld met folie	Materiaal:	LDPE
Secundaire verpakking			
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.