

PRODUCTINFORMATIEBLAD

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Laatste verandering op: 01.04.2021

Focaccia naturel

ARTIKELNUMMERS

Artikelnummer	
Baker & Baker artikelnummer	10153681
Bedrijfsnaam	
Baker & Baker BENELUX BV	Productcode 6005
Overig	
GN-code (EU)	1905908000

BENAMING VAN HET LEVENSMIDDEL

Benaming van het levensmiddel: Bakkerij product met extra vergine olijfolie en reuzel, voorgebakken en diepgevroren

PRODUCTOMSCHRIJVING



Voorgebakken brood, Diepgevroren

Focaccia: Italiaans bakkerij product met extra vergine olijfolie en reuzel, gedeeltelijk gebakken en diepgevroren.

ALGEMENE INFORMATIE

Land van herkomst:	Italië	Continent van herkomst:	Europa
---------------------------	--------	--------------------------------	--------

GEBRUIKSINSTRUCTIES

Algemeen advies			
De Focaccia kan worden gevuld met hartige vulling			
Werkinstructies			
Ontdooien:	Tijd:	10 min	
Opmerkingen	Ontdooi op kamertemperatuur.		
Bakken (Traditionele oven):	Tijd:	3 - 5 min	Temperatuur: 200 °C

PRODUCTAFMETINGEN

	Doel	Interval	Methode	Opmerking
Gewicht totaal:	450 g	400 - 500 g		
Hoogte	33 mm	30 - 35 mm		
Lengte	370 mm	350 - 4000 mm		
Breedte	185 mm	170 - 200 mm		

SENSORISCHE INFORMATIE

Smaak	Brood	Geur:	Typisch, Olijfolie
Uiterlijk:	Bevroren, Zacht	Kleur:	Goudkleur, Crèmekleur, Wit
Structuur:	Gelijkmatig kruim, Zacht		
Opmerkingen	Kleur: de korst is goudkleurig. De kruim is romig wit.		
Opmerkingen	Visuele aspect: Het oppervlak heeft kleine inkepingen.		

INGREDIËNTEDECLARATIE

ZACHTTE TARWEBLOEM TYPE 0; Water; Extra vergine olijfolie (5,5%); Reuzel (3,5%); Zout; Gist; Dextrose; GEMOUTE TARWEBLOEM; GERSTEMOUTEXTRACT; Suiker; Emulgator: Mono- en diglyceriden van vetzuren; Zuurteregelaar: Citroenzuur; Antioxidant: Alfa-tocoferol; Conserveermiddel: Kaliumsorbaat.

Artikelnummer: 10153681

Laatste verandering op: 01.04.2021

NUTRITIONELE INFORMATIE
Per 100 gram product

Energie:	1.332 kJ (317 kcal)
Vetten:	10,0 g
waarvan verzadigde vetzuren:	2,6 g
waarvan enkelvoudig onverzadigd vetzuren:	1,6 g
waarvan meervoudig onverzadigd vetzuren:	0,5 g
Koolhydraten:	47,9 g
waarvan suikers:	1,1 g
Vezels:	1,6 g
Eiwitten:	7,4 g
Zout (Na x 2,5):	1,9000 g

ADDITIONELE NUTRITIONELE INFORMATIE
Per 100 gram product

Vetten waarvan transonverzadigde vetzuren:	0,0 g
Vetten waarvan dierlijke transvetzuren:	0,0 g
Vetten waarvan niet-dierlijke transvetzuren:	0,0 g
Cholesterol:	32,0 ppm
Zout (NaCl):	1.900,0 mg
Mineralen - Natrium:	760,0 mg
Water:	31,0 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	Neen	Neen
Gerst	Ja	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	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	Neen	Neen
Walnoten	Neen	Neen	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	Neen	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 SO ₂ bedraagt.			
Mogelijke kruiscontaminatie			
Kan sporen bevatten van: MELK / LACTOSE, 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.

Artikelnummer: 10153681	Laatste verandering op: 01.04.2021
--------------------------------	---

DUURZAAMHEID

Type: PO - Niet duurzaam	Waarde:	Supply chain model:
---------------------------------	----------------	----------------------------

DIEET 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		

CHEMISCHE INFORMATIE

	Doel	Interval	Standaardwaarde	Methode/opmerkingen
Gehaltes				
Vochtgehalte:	25,20 %			Karl Fischer

MICROBIOLOGISCHE INFORMATIE

	Eenheid	M	m	n	c: > m	Methode/opmerkingen
Totaal kiemgetal:	/ g	1 000	500			ISO 4833
E. coli:	/ g	10	0			ISO 18866 (IDF 170-2)
Schimmels:	/ g	500	10			ISO 21527-2
Gisten:	/ g	500	10			ISO 21527-2
Bacillus cereus:	/ g					
Staphylococcus aureus:	/ g	100	10			ISO 6888-2
Listeria monocytogenes:	/ g	Niet aantoonbaar				§64 LFGB

HOUDBAARHEID EN OPSLAG CONDITIES

Bewaarcondities	
Houdbaarheid na productie:	365 dagen
Bewaartemperatuur:	-18 °C
Opslagadvies:	Bevroren, Na ontdooien niet opnieuw invriezen.
Transportcondities	
Transporttemperatuur	-18 °C

VERPAKKINGSINFORMATIE

Distributieeenheid					
Nettogewicht:	4,05 kg	Brutogewicht:	4,49 kg	Aantal stuks:	9 ST
Pallet					
Pallettype:	Pallet Euro Wooden - PEUW - 1200/800/150				
DE per laag:	8 ST	Lagen:	8 ST	DE per pallet:	64 ST
Nettogewicht:	259,2 kg	Brutogewicht:	313 kg	Totale pallethoogte:	188,1 cm
Primaire verpakking					
Beschrijving:	Krimpfolie	Materiaal:	LDPE		
Gewicht	4 g				
Kleur:	Transparant				
Secundaire verpakking					
Beschrijving:	Doos	Materiaal:	Golfkarton		
Afmetingen:	290 x 391 x 217 mm				
Gewicht	450 g				
Codering					
		Lotcode:	Batchnummer		
Tertiaire verpakking					
Beschrijving:	Pallet	Materiaal:	Hout		
Afmetingen:	1200 x 800 x 150mm				
Gewicht	25.000 g				
Beschrijving:	Stretch folie	Materiaal:	Plastic		
Beschrijving:	Etiket	Materiaal:	Papier		

Artikelnummer: 10153681	Laatste verandering op: 01.04.2021
--------------------------------	---

VOEDSELVEILIGHEID / HACCP

Fysische gevaren - specifiek controlesysteem			
	Aanwezig		Opmerkingen
Metaaldetectie:	Ja		
Ferro:		Diameter van het controle-instrument: 1,8 mm	
Non ferro:		Diameter van het controle-instrument: 2 mm	
Roestvrijstaal:		Diameter van het controle-instrument: 2,5 mm	

WETTELIJKE INFORMATIE

Internationaal ingrediëntnummer		
Type	Nummer	Opmerkingen
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.

Laatste verandering op:	01.04.2021
Verandering:	Ingrediëntendeclaratie