

PRODUCTINFORMATIEBLAD

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Laatste verandering op: 29.03.2021

Croissant Ham-kaas ragout**ARTIKELNUMMERS**

Artikelnummer	
Baker & Baker artikelnummer	10153933
Bedrijfsnaam	Productcode
CSM BENELUX BV	24360
Overig	
EAN-Code	5413321243608
GN-code (EU)	1905908000

BENAMING VAN HET LEVENSMIDDEL

Benaming van het levensmiddel: Ongebakken getoerd gerezen deeg met ham en kaas, diepgevroren.

PRODUCTOMSCHRIJVING

Bakkerswaren

ALGEMENE INFORMATIE

Land van herkomst:	België
Fysische conditie:	Deeg

GEBRUIKSIJNSTRUCTIES

Standardrecept							
Na het afbakken is het product klaar voor consumptie.							
Werkinstructies							
Rijzen:		Tijd:	90 min	Temperatuur:	32 °C	R.H.:	80 %
Bakken (Heteluchtoven):		Tijd:	18 min	Temperatuur:	180 - 200 °C		
Opmerkingen	Met stoom						
Bakken (Traditionele oven):		Tijd:	18 min	Temperatuur:	200 - 220 °C		

PRODUCTAFMETINGEN

	Doel	Interval	Methode	Opmerking
Gewicht totaal:	95 g	89 - 101 g		
Hoogte	36 mm	32 - 40 mm		
Lengte	145 mm	130 - 160 mm		
Breedte	42 mm	38 - 47 mm		

SENSORISCHE INFORMATIE

Smaak	Kaasachtig, vlees	Geur:	Kaasachtig, Vlees
Uiterlijk:	Bevroren	Kleur:	Wit

FORMULERING

Ingredient		E-nummer	%*	
Tarwebloem			35	
Water			30	
Palmvet			10	
Stukjes gerookte ham			9	
	Varkensvlees			6
	Water			2
	Aardappelzetmeel			< 1
	Glucosestroop			< 1
	Zout			< 1
	Melkeiwit			< 1
	Polysacchariden			< 1
	Stabilisator			< 1
		Difosfaten	E 450	< 1
	Antioxidant			< 1
		Natriumascorbaat	E 301	< 1
		Natriumcitraten	E 331	< 1
	Kruiden			< 1
		Rozemarijn		< 1
		Peper		< 1
	Conserveermiddel			< 1
		Natriumnitriet	E 250	< 1
		Natriumacetaten	E 262	< 1
	Natuurlijk rookaroma			< 1
Kaas			5	
Plantaardige oliën			5	
	Raapzaad			5
	Palm			< 1
Gist			3	
Suiker			1	
Gemodificeerd zetmeel		E1422	1	
Zout			< 1	
Dextrose			< 1	
Eipoeder			< 1	
Tarwegluten			< 1	
Magere melkpoeder			< 1	
Emulgator			< 1	
	Mono- en diclyceriden van vetzuren veresterd met mono- en diacetylwijnsteenzuur		E 472e	< 1
	Mono- en diglyceriden van vetzuren		E 471	< 1
	Lecithinen		E 322	< 1
Lactose			< 1	
Aroma			< 1	
	bevat tarwe			
	bevat selderij			
Aardappelzetmeel			< 1	
Verdikkingsmiddel			< 1	
	Natriumfosfaten		E 339	< 1
	Difosfaten		E 450	< 1
	Natriumalgiinaat		E 401	< 1
	Calciumsulfaat		E 516	< 1
Kleurstof			< 1	
	Sulfiet-ammoniakkaramel		E 150d	< 1
Gistextract			< 1	
Meelverbeteraar			< 1	
	Ascorbinezuur		E 300	< 1
Enzymen			< 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 %				

INGREDIËNTENDECLARATIE

TARWEBLOEM; Water; Palmvet; Stukjes gerookte ham(9,2%) [Varkensvlees; Water; Aardappelzetmeel; Glucosestroop; Zout; MELKEIWIT; Polysacchariden; Stabilisator: Difosfaten; Antioxidant: Natriumascorbaat, Natriumcitraten; Kruiden: Rozemarijn, Peper; Conserveermiddelen: Natriumnitriet, Natriumacetaten; Natuurlijk rookaroma]; KAAS(5,1%) Plantaardige oliën (Raapzaad, Palm); Gist; Suiker; Gemodificeerd zetmeel; Zout; Dextrose; EIPOEDER; TARWEGLUTEN; MAGERE MELKPOEDER; Emulgator: Mono- en diclyceriden van vetzuren veresterd met mono- en diacetylwijnsteenzuur, Mono- en diglyceriden van vetzuren, Lecithinen; LACTOSE; Aroma (BEVAT TARWE; BEVAT SELDERIJ); Aardappelzetmeel; Verdikkingsmiddel: Natriumfosfaten, Difosfaten, Natriumalgiinaat, Calciumsulfaat; Kleurstof: Sulfiet-ammoniakkaramel; Gistextract; Meelverbeteraar: Ascorbinezuur; Enzymen.

Artikelnummer: 10153933

Laatste verandering op: 29.03.2021

NUTRITIONELE INFORMATIE

Per 100 gram product		
Energie:	1.233 kJ	(295 kcal)
Vetten:	17,3 g	
waarvan verzadigde vetzuren:	7,7 g	
waarvan enkelvoudig onverzadigd vetzuren:	6,9 g	
waarvan meervoudig onverzadigd vetzuren:	2,6 g	
Koolhydraten:	25,4 g	
waarvan suikers:	2,8 g	
Vezels:	1,3 g	
Eiwitten:	8,8 g	
Zout (Na x 2,5):	1,265 g	
Per portie (95 G)		
Energie:	1.172 kJ	(281 kcal)
Vetten:	16,5 g	
waarvan verzadigde vetzuren:	7,3 g	
waarvan enkelvoudig onverzadigd vetzuren:	6,6 g	
waarvan meervoudig onverzadigd vetzuren:	2,4 g	
Koolhydraten:	24,1 g	
waarvan suikers:	2,7 g	
Vezels:	1,2 g	
Eiwitten:	8,4 g	
Zout (Na x 2,5):	1,201 g	

ADDITIONELE NUTRITIONELE INFORMATIE

Per 100 gram product	
Vetten waarvan transonverzadigde vetzuren:	0,2 g
Vetten waarvan dierlijke transvetzuren:	0,1 g
Vetten waarvan niet-dierlijke transvetzuren:	0,1 g
Zout (NaCl):	1.175,5 mg
Mineralen - Natrium:	505,8 mg
Water:	41,0 g

REFERENTIE-INNAMES INFORMATIE

Per 100 gram product	VOLWASSENEN
Energie:	15 %
Totale vetten:	25 %
Verzadigde vetzuren:	39 %
Koolhydraten:	10 %
Suikers:	3 %
Eiwitten:	18 %
Zout:	21 %
Per portie (95 G)	VOLWASSENEN
Energie:	14 %
Totale vetten:	24 %
Verzadigde vetzuren:	37 %
Koolhydraten:	9 %
Suikers:	3 %
Eiwitten:	17 %
Zout:	20 %

Artikelnummer: 10153933

Laatste verandering op: 29.03.2021

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	Ja
Sojabonen en daarvan afgeleide producten	Neen	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	Ja	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.			
Mogelijke kruiscontaminatie			
Kan sporen bevatten van: SOJA, NOTEN, 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

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:	/ g	1 000				AFNOR BRD 07/7 - 12/04
Schimmels:	/ 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

Artikelnummer: 10153933	Laatste verandering op: 29.03.2021
--------------------------------	---

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:	7 °C
Opslagadvies:	Koel en droog bewaren.
Transportcondities	
Transporttemperatuur	-18 °C

Artikelnummer: 10153933	Laatste verandering op: 29.03.2021
--------------------------------	---

VERPAKKINGSINFORMATIE

Distributieeenheid					
Nettogewicht:	9,025 kg	Brutogewicht:	9,396 kg	Aantal stuks:	95 ST
Pallet					
Pallettype:	Pallet Euro Wooden - PEUW - 1200/800/150				
DE per laag:	8 ST	Lagen:	7 ST	DE per pallet:	56 ST
Nettogewicht:	505,40 kg	Brutogewicht:	551,31 kg	Totale pallethoogte:	169,70 cm
Primaire verpakking					
Beschrijving:	Zak	Materiaal:	HDPE		
Hoeveelheid:	1,0000 PCE				
Gewicht	13,35 g				
Kleur:	Blauw				
Breedte	440 mm				
Hoogte	610 mm				
Secundaire verpakking					
Beschrijving:	Tape	Materiaal:	PP		
Hoeveelheid:	2,2250 G				
Gewicht	2,22 g				
Kleur:	Transparant				
Breedte	48 mm				
Beschrijving:	Doos	Materiaal:	Golfkarton		
Hoeveelheid:	1,0000 PCE				
Gewicht	354 g				
Kleur:	Wit				
Lengte (buitenzijde):	394 mm				
Breedte (buitenzijde):	294 mm				
Hoogte (buitenzijde):	221 mm				
Beschrijving:	Etiket	Materiaal:	Papier		
Hoeveelheid:	1,0000 PCE				
Gewicht	0,7 g				
Kleur:	Wit				
Breedte	152,5 mm				
Hoogte	137,7 mm				
Codering					
Productiedatum:	Neen	Vervaldatum:	DDMMJJJJ UU MM		
Naam:	Ja	Leverancier:	Ja	Materiaalcode:	Ja
EAN:	Ja				
Tertiaire verpakking					
Beschrijving:	Folie (stretch)	Materiaal:	LDPE		
Hoeveelheid:	0,2242 KG				
Kleur:	Transparant				
Breedte	500 mm				
Beschrijving:	Blad	Materiaal:	Papier		
Hoeveelheid:	1,0000 PCE				
Gewicht	103,5 g				
Kleur:	Bruin				
Lengte	750 mm				
Breedte	1.150 mm				
Beschrijving:	Etiket	Materiaal:	Papier		
Hoeveelheid:	4,0000 PCE				
Gewicht	0,7 g				
Kleur:	Wit				
Breedte	150 mm				
Hoogte	200 mm				
Beschrijving:	Pallet	Materiaal:	Hout		
Hoeveelheid:	1,0000 PCE				
Gewicht	25.000 g				
Lengte	1.200 mm				
Breedte	800 mm				
Hoogte	150 mm				
Codering					
Productiedatum:	SAP batchcode	Vervaldatum:	Ja		
Naam:	Ja	Leverancier:	Ja	Materiaalcode:	Ja
EAN:	Ja				

Artikelnummer: 10153933	Laatste verandering op: 29.03.2021
--------------------------------	---

VOEDSELVEILIGHEID / HACCP

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

WETTELIJKE INFORMATIE

Internationaal ingrediëntnummer		
Type	Nummer	Opmerkingen
EAN13	5413321243608	
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:	29.03.2021
Verandering:	Nutritionele informatie