

**PRODUCTINFORMATIEBLAD**

www.bakerandbaker.eu

**BAKER & BAKER**  
dedicated to delight

Laatste verandering op: 12.05.2022

**Italiaanse bol****ARTIKELNUMMERS**

|                             |                             |
|-----------------------------|-----------------------------|
| <b>Artikelnummer</b>        |                             |
| Baker & Baker artikelnummer | <b>10154086</b>             |
| <b>Bedrijfsnaam</b>         |                             |
| Baker & Baker BENELUX BV    | <b>Productcode</b><br>23461 |
| <b>Overig</b>               |                             |
| EAN-Code                    | 8712398034612               |
| GN-code (EU)                | 1905903000                  |

**BENAMING VAN HET LEVENSMIDDEL**

Benaming van het levensmiddel: Wit tarwebrood, voorgebakken, diepgevroren.

**PRODUCTOMSCHRIJVING**

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

**ALGEMENE INFORMATIE**

Fysische conditie: Deeg  
Land van herkomst: België

**GEBRUIKSINSTRUCTIES****Werkinstructies**

|                                    |                        |                                  |
|------------------------------------|------------------------|----------------------------------|
| <b>Ontdoeien:</b>                  | <b>Tijd:</b> 30 min    | <b>Temperatuur:</b> 180 - 200 °C |
| <b>Bakken (Heteluchtoven):</b>     | <b>Tijd:</b> 6 - 8 min | <b>Temperatuur:</b> 200 - 220 °C |
| <b>Bakken (Traditionele oven):</b> | <b>Tijd:</b> 6 - 8 min | <b>Temperatuur:</b> 200 - 220 °C |

**PRODUCTAFMETINGEN**

|                        | Doel    | Interval     | Methode | Opmerking |
|------------------------|---------|--------------|---------|-----------|
| <b>Gewicht totaal:</b> | 127 g   | 122 - 132 g  |         |           |
| <b>Hoogte</b>          | 57,5 mm | 50 - 65 mm   |         |           |
| <b>Diameter</b>        | 130 mm  | 120 - 140 mm |         |           |
| <b>Vorm:</b>           | Rond    |              |         |           |

**SENSORISCHE INFORMATIE**

|                   |                |               |                   |
|-------------------|----------------|---------------|-------------------|
| <b>Smaak</b>      | Als referentie | <b>Geur:</b>  | Typische baklucht |
| <b>Uiterlijk:</b> | Bevroren       | <b>Kleur:</b> | Lichtbruin        |

**INGREDIËNTEDECLARATIE**

TARWEbloem(69%); Water; Gist; Gejodeerd zout (Zout; Kaliumjodide); Dextrose; Emulgator: Mono- en diclyceriden van vetzuren veresterd met mono- en diacetylwijnsteenzuur; SOJAbloem; Raapzaadolie; Meelverbeteraar: Ascorbinezuur.

Artikelnummer: 10154086

Laatste verandering op: 12.05.2022

**NUTRITIONELE INFORMATIE**

| Per 100 gram product         |         |            |
|------------------------------|---------|------------|
| Energie:                     | 998 kJ  | (235 kcal) |
| Vetten:                      | 1,0 g   |            |
| waarvan verzadigde vetzuren: | 0,3 g   |            |
| Koolhydraten:                | 47,9 g  |            |
| waarvan suikers:             | 1,0 g   |            |
| Eiwitten:                    | 7,6 g   |            |
| Zout (Na x 2,5):             | 1,007 g |            |

**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     | Ja            | 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          | Neen    |
| Sojabonen en daarvan afgeleide producten  | Ja       | 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     | Ja            | 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     | Ja            | Ja      |
| Sesam en daarvan afgeleide producten  | Neen     | Ja            | Ja      |
| Zwaveldioxide en sulfieten in concentraties > 10 mg/kg of > 10 mg/l   | 0 PPM *  | Ja            | Ja      |
| Lupine en daarvan afgeleide producten   | Neen     | Ja            | Ja      |
| Weekdieren en afgeleide producten   | Neen     | Neen          | Neen    |
| * Volgens de Verordening (EU) nr. 1169/2011, hoeven zwaveldioxide 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, MELK / LACTOSE, NOTEN, SELDERIJ, SESAM, LUPINE, MOSTERD.   |          |               |         |

**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    |
|-------------------------|---------|---------|---|---|--------|------------------------|
| Totaal kiemgetal:       | / g     | 300 000 |   |   |        | SP-VG M 008            |
| E. coli:                | / 1 g   | 50      |   |   |        | 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     | 500     |   |   |        | ISO 6888-2             |
| Salmonella:             | / 25 g  | Afwezig |   |   |        | ISO 6579:2002          |
| Listeria monocytogenes: | /25 g   | 100     |   |   |        | AFNOR SDP 07/4 - 09/98 |

|                                |   |
|--------------------------------|---|
| <b>Artikelnummer:</b> 10154086 | <b>Laatste verandering op:</b> 12.05.2022 |
|--------------------------------|---|

**HOUDBAARHEID EN OPSLAG CONDITIES**

|  |                                      |
|--|--------------------------------------|
| <b>Bewaarcondities</b>                           |                                      |
| Houdbaarheid na productie:                       | 365 dagen                            |
| Bewaartemperatuur:                               | -18 °C                               |
| Opslagadvies:                                    | Na ontdooien niet opnieuw invriezen. |
| <b>Opslagcondities na bakken (Lab simulatie)</b> |                                      |
| Houdbaarheid:                                    | 1 dagen                              |
| Bewaartemperatuur:                               | < 20 °C                              |
| <b>Transportcondities</b>                        |                                      |
| Transporttemperatuur                             | -18 °C                               |

**VERPAKKINGSINFORMATIE**

|                              |         |                      |            |
|------------------------------|---------|----------------------|------------|
| <b>Distributieeenheid</b>    |         |                      |            |
| <b>Nettogewicht:</b>         | 5,72 kg | <b>Brutogewicht:</b> | 6,36 kg    |
|                              |         | <b>Aantal stuks:</b> | 45 ST      |
| <b>Primaire verpakking</b>   |         |                      |            |
| <b>Beschrijving:</b>         | Zak     | <b>Materiaal:</b>    | HDPE       |
| <b>Secundaire verpakking</b> |         |                      |            |
| <b>Beschrijving:</b>         | Doos    | <b>Materiaal:</b>    | Golfkarton |
| <b>Beschrijving:</b>         | Tape    | <b>Materiaal:</b>    | PP         |
| <b>Beschrijving:</b>         | Etiket  | <b>Materiaal:</b>    | 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.