

PRODUCTINFORMATIEBLAD

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Laatste verandering op: 26.01.2022

Kaasbroodje**ARTIKELNUMMERS**

Artikelnummer	
Baker & Baker artikelnummer	10154218
Bedrijfsnaam	
Baker & Baker BENELUX BV	Productcode 23644
Overig	
EAN-Code	8712398036449
GN-code (EU)	1905908000

BENAMING VAN HET LEVENSMIDDEL

Benaming van het levensmiddel: Bladerdeeg met kaas, diepgevroren.

PRODUCTOMSCHRIJVING

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

ALGEMENE INFORMATIE

Land van herkomst:	België
Fysische conditie:	Deeg

GEBRUIKSIJNSTRUCTIES

Algemeen advies			
Na afbakken is het kaasbroodje gereed voor consumptie.			
Voor het bakken eventueel bestrooien met geraspte kaas, paneermeel of sesamzaad.			
Warm serveren zorgt voor een optimale smaak.			
Werkinstructies			
Ontdoeien:	Tijd:	30 min	
Bakken (Heteluchtoven):	Tijd:	30 min	Temperatuur: 180 - 200 °C
Bakken (Traditionele oven):	Tijd:	30 min	Temperatuur: 200 - 220 °C

PRODUCTAFMETINGEN

	Doel	Interval	Methode	Opmerking
Gewicht totaal:	95 g	86,5 - 103,5 g		
Lengte	120 mm	115 - 125 mm		
Breedte	80 mm	75 - 85 mm		
Vorm:	Rechthoekig met insnijdingen.			

SENSORISCHE INFORMATIE

Smaak	Gekruid	Geur:	Typische baklucht
Uiterlijk:	Bevroren	Kleur:	Beige

Artikelnummer: 10154218

Laatste verandering op: 26.01.2022

INGREDIËNTEDECLARATIE

Water; TARWEBLOEM; Palmvet; Plantaardige oliën: Raapzaad, Zonnebloem; KAAS (MELK)(7,6%); MAGERE MELKPOEDER; Gemodificeerd aardappelzetmeel; KAASPOEDER (MELK)(0,9%); Gemodificeerd zetmeel; EIPOEDER; Zout; Gejodeerd zout (Zout; Kaliumjodide); Aroma (BEVAT TARWE; BEVAT SELDERIJ); Aardappelzetmeel; Emulgator: Mono- en diglyceriden van vetzuren, Lecithinen; MELKEIWIT; Verdikkingsmiddel: Natriumfosfaten, Difosfaten, Natriumalginaat, Calciumsulfaat, Carrageen; Dextrose; Kleurstof: Sulfiet-ammoniakkaramel; Gistextract; Suiker; Zuurteregelaar: Natriumfosfaten.

NUTRITIONELE INFORMATIE
Per 100 gram product

Energie:	1.426 kJ	(343 kcal)
Vetten:	25,4 g	
waarvan verzadigde vetzuren:	11,1 g	
waarvan enkelvoudig onverzadigd vetzuren:	10,4 g	
waarvan meervoudig onverzadigd vetzuren:	3,9 g	
Koolhydraten:	21,8 g	
waarvan suikers:	1,6 g	
Vezels:	0,9 g	
Eiwitten:	6,3 g	
Zout (Na x 2,5):	1,281 g	

Per portie (95 G)

Energie:	1.355 kJ	(326 kcal)
Vetten:	24,2 g	
waarvan verzadigde vetzuren:	10,5 g	
waarvan enkelvoudig onverzadigd vetzuren:	9,9 g	
waarvan meervoudig onverzadigd vetzuren:	3,7 g	
Koolhydraten:	20,7 g	
waarvan suikers:	1,5 g	
Vezels:	0,9 g	
Eiwitten:	6,0 g	
Zout (Na x 2,5):	1,217 g	

ADDITIONELE NUTRITIONELE INFORMATIE
Per 100 gram product

Vetten waarvan transonverzadigde vetzuren:	0,3 g
Vetten waarvan dierlijke transvetzuren:	0,1 g
Vetten waarvan niet-dierlijke transvetzuren:	0,2 g
Zout (NaCl):	1.121,6 mg
Mineralen - Natrium:	512,5 mg
Water:	43,5 g

REFERENTIE-INNAMEN INFORMATIE
Per 100 gram product
VOLWASSENEN

Energie:	17 %
Totale vetten:	36 %
Verzadigde vetzuren:	55 %
Koolhydraten:	8 %
Suikers:	2 %
Eiwitten:	13 %
Zout:	21 %

Per portie (95 G)
VOLWASSENEN

Energie:	16 %
Totale vetten:	35 %
Verzadigde vetzuren:	53 %
Koolhydraten:	8 %
Suikers:	2 %
Eiwitten:	12 %
Zout:	20 %

Artikelnummer: 10154218

Laatste verandering op: 26.01.2022

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	Neen	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	Ja	Ja
Pinda's en daarvan afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
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	Ja	Ja
Sesam en daarvan afgeleide producten	Neen	Neen	Ja
Zwavel dioxide en sulfieten in concentraties > 10 mg/kg of > 10 mg/l	0 PPM *	Ja	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 SO ₂ bedraagt.			
Mogelijke kruiscontaminatie			
Kan sporen bevatten van: VIS, SOJA, NOTEN, MOSTERD.			

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 koemelkeiwitallergie:	Neen
Geschikt voor veganisten:	Neen		

MICROBIOLOGISCHE INFORMATIE

	Einheid	M	m	n	c: > m	Methode/opmerkingen
Totaal kiemgetal:	/ g	30 000 000				SP-VG M 008
E. coli:	/ 1 g	1 000				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	3 000				ISO 6888-2
Salmonella:	/ 25 g	Afwezig				ISO 6579:2002
Listeria monocytogenes:	/25 g	100				AFNOR SDP 07/4 - 09/98

Artikelnummer: 10154218

Laatste verandering op: 26.01.2022

HOUDBAARHEID EN OPSLAG CONDITIES**Bewaarcondities**

Houdbaarheid na productie: 200 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: 10154218 Laatste verandering op: 26.01.2022

VERPAKKINGSINFORMATIE

Distributieeenheid					
Nettogewicht:	3,800 kg	Brutogewicht:	4,242 kg	Aantal stuks:	40 ST
Pallet					
Pallettype:	Pallet Euro Wooden - PEUW - 1200/800/150				
DE per laag:	8 ST	Lagen:	14 ST	DE per pallet:	112 ST
Nettogewicht:	425,60 kg	Brutogewicht:	501,71 kg	Totale paltehoogte:	190,00 cm
Primaire verpakking					
Beschrijving:	Folie	Materiaal:	OPP		
Hoeveelheid:	0,0387 KG				
Gewicht	9,7 g				
Kleur:	Transparant				
Beschrijving:	Tray	Materiaal:	Golfkarton		
Hoeveelheid:	2,0000 PCE				
Gewicht	56,1 g				
Kleur:	Wit				
Lengte (buitenzijde):	383 mm				
Breedte (buitenzijde):	281 mm				
Hoogte (buitenzijde):	55 mm				
Beschrijving:	Inkt				
Hoeveelheid:	0,0000 PCE				
Kleur:	Zwart				
Secundaire verpakking					
Beschrijving:	Doos	Materiaal:	Golfkarton		
Hoeveelheid:	1,0000 PCE				
Gewicht	286 g				
Kleur:	Wit				
Lengte (buitenzijde):	394 mm				
Breedte (buitenzijde):	294 mm				
Hoogte (buitenzijde):	125 mm				
Beschrijving:	Lijm				
Hoeveelheid:	0,0010 KG				
Kleur:	Wit				
Beschrijving:	Tape	Materiaal:	PP		
Hoeveelheid:	1,1125 G				
Gewicht	2,22 g				
Kleur:	Transparant				
Breedte	48 mm				
Beschrijving:	Tape	Materiaal:	PP		
Hoeveelheid:	1,1125 G				
Gewicht	2,22 g				
Breedte	48 mm				
Codering					
Productiedatum:	Neen	Vervaldatum:	DDMMJJJJ UU MM		
Naam:	Ja	Leverancier:	Ja	Materiaalcode:	Ja
EAN:	Ja				
Tertiaire verpakking					
Beschrijving:	Etiket	Materiaal:	Papier		
Hoeveelheid:	112,0000 PCE				
Kleur:	Wit				
Breedte	150 mm				
Hoogte	90 mm				
Beschrijving:	Pallet	Materiaal:	Hout		
Hoeveelheid:	1,0000 PCE				
Gewicht	25.000 g				
Lengte	1.200 mm				
Breedte	800 mm				
Hoogte	150 mm				
Beschrijving:	Blad	Materiaal:	Golfkarton		
Hoeveelheid:	4,0000 PCE				
Gewicht	335 g				
Kleur:	Bruin				
Lengte	1.150 mm				
Breedte	750 mm				
Beschrijving:	Etiket	Materiaal:	Papier		
Hoeveelheid:	4,0000 PCE				
Gewicht	0,7 g				
Kleur:	Wit				
Breedte	150 mm				
Hoogte	200 mm				
Beschrijving:	Folie (stretch)	Materiaal:	LDPE		
Hoeveelheid:	0,2240 KG				

Artikelnummer:	10154218	Laatste verandering op:	26.01.2022
Kleur:	Transparant		
Breedte	500 mm		
Codering			
Productiedatum:	SAP batchcode	Vervaldatum:	Ja
Naam:	Ja	Leverancier:	Ja
EAN:	Ja	Materiaalcode:	Ja

VOEDSELVEILIGHEID / HACCP

Fysische gevaren - specifiek controlesysteem			
Zeven:	Aanwezig Ja	Maas:	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	Ja		
Afkeurmethode:	Bandstop en hoorbaar alarm		

WETTELIJKE INFORMATIE

Internationaal ingrediëntnummer		
Type	Nummer	Opmerkingen
GN-code (EU)	1905908000	
EAN13	8712398036449	
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:	26.01.2022
Verandering:	Mogelijke kruiscontaminatie