

PRODUCTINFORMATIEBLAD

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Laatste verandering op: 01.04.2021

Mini pizza margherita

ARTIKELNUMMERS

Artikelnummer	
Baker & Baker artikelnummer	10154787
Bedrijfsnaam	
Baker & Baker BENELUX BV	23917
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	5413321239175
Overig	
GN-code (EU)	1901200000

BENAMING VAN HET LEVENSMIDDEL

Benaming van het levensmiddel: Bakkerswaar

PRODUCTOMSCHRIJVING



Diepgevroren, Deegstuk, Voorgerezen

Diepgevroren deegstukje met pizzavulling; tomaat en kaas.

ALGEMENE INFORMATIE

Land van herkomst: Duitsland Continent van herkomst: Europa

GEBRUIKSIJNSTRUCTIES

Werkinstructies			
Ontdooien:	Tijd:	15 min	
Bakken (Traditionele oven):	Tijd:	12 min	Temperatuur: 200 - 220 °C
Bakken (Heteluchtoven):	Tijd:	12 min	Temperatuur: 180 - 200 °C

PRODUCTAFMETINGEN

	Doel	Interval	Methode	Opmerking
Gewicht	175 g	158 - 192 g		
Lengte	180 mm	168 - 192 mm		
Breedte	120 mm	111 - 129 mm		
Vorm:	Ovaal			

SENSORISCHE INFORMATIE

Smaak	Tomaat, Kaas, Fruitig, kruiden	Geur:	Fruitig, Tomaat, Kaas, kruiden
Uiterlijk:	Typisch	Kleur:	Licht, Lichtrood, Wit, Rood, Groen, Geel
Structuur:	Krokant, Sappig		

Artikelnummer: 10154787

Laatste verandering op: 01.04.2021

FORMULERING

Ingredient		E-nummer	%*
DEEG			55
	Tarwebloem		35
	Water		15
	Gist		2
	Olijfolie		2
	Gejodeerd zout		2
	Zout		
	Kaliumjodaat		
	Suiker		2
	Stabilisator		
		Guarpitmeel	
	Tarwemoutbloem	E 412	
	Emulgator		
		Mono- en diclyceriden van vetzuren veresterd met mono- en diacetylwijnsteenzuur	E 472e
	Rijsmiddel		
		Difosfaten	E 450
		Natriumcarbonaten	E 500
	Raapzaadolie		
	Meelverbeteraar		
		Ascorbinezuur	E 300
	Enzymen		
	Zuurteregelaar		
		Calciumcarbonaat	E 170
TOPPING			
Tomatensaus			15
	Water		
	Tomatenpoeder		
	Suiker		
	Gemodificeerd zetmeel	E 1412	
	Zetmeel		
		Knoflookpoeder	
	Gejodeerd zout		
	Zout		
	Kaliumjodaat		
	Dextrose		
	Gehydrolyseerde plantaardige eiwitten		
	Specerijen		
	Kruiden		
	Voedingszuur		
		Citroenzuur	E 330
	Zout		
	Raapzaadolie		
	Paprika extract		
	Chilipoeder		
Tomaat			15
Kaas			8
Kaas (Gouda)			
Edammer			
Mozzarella kaas			5
Preparatie met crème fraîche en kruiden			2
	Crème fraîche		40
	Basilicum		
	Bieslook		
	Peterselie		
	Water		
	Knoflook		
	Tarwezetmeel		
	Citroensap (uit concentraat)		
	Zout		
	Suiker		
Zetmeel			
* Afgeronde waarden. De afronding is als volgt:		> 10 %:	Afgerond op 5 %
		> 1 % - < 10 %:	Afgerond op 1 %
		< 1 %:	< 1 %
			(12,4 %: 10 % en 12,5 %: 15 %)
			(2,4 %: 2 % en 2,5 %: 3 %)

Artikelnummer: 10154787

Laatste verandering op: 01.04.2021

INGREDIËNTEDECLARATIE

DEEG: TARWEBLOEM; Water; Gist; Olijfolie; Gejodeerd zout: (Zout, Kaliumjodaat); Suiker; Stabilisator: Guarpitmeel; TARWEMOUTBLOEM; Emulgator: Mono- en diclyceriden van vetzuren veresterd met mono- en diacetylwijnsteenzuur; Rijsmiddel: Difosfaten, Natriumcarbonaten; Raapzaadolie; Meelverbeteraar: Ascorbinezuur; Enzymen; Zuurteregelaar: Calciumcarbonaat. TOPPING: Tomatensaus (14%): (Water; Tomatenpoeder; Suiker; Gemodificeerd zetmeel; Zetmeel; Knoflookpoeder; Gejodeerd zout: (Zout, Kaliumjodaat); Dextrose; Gehydrolyseerde plantaardige eiwitten; Specerijen; Kruiden; Voedingszuur: Citroenzuur; Zout; Raapzaadolie; Paprika extract; Chilipoeder); Tomaat (13%); KAAS (8%): (KAAS (GOUDA), EDAMMER) MOZZARELLA KAAS (5%); PREPARATIE MET CRÈME FRAÎCHE EN KRUIDEN (2%): (CRÈME FRAÎCHE (40%); Basilicum; Bieslook; Peterselie; Water; Knoflook; TARWEZETMEEL; Citroensap (uit concentraat); Zout; Suiker); Zetmeel.

NUTRITIONELE INFORMATIE

Per 100 gram product

Energie:	849 kJ	(202 kcal)
Vetten:	7,2 g	
waarvan verzadigde vetzuren:	3,0 g	
Koolhydraten:	26,3 g	
waarvan suikers:	7,6 g	
Vezels:	2,0 g	
Eiwitten:	7,0 g	
Zout (Na x 2,5):	1,1175 g	

ADDITIONELE NUTRITIONELE INFORMATIE

Per 100 gram product

Vetten waarvan transonverzadigde vetzuren:	0,1 g
Cholesterol:	30,7 ppm
Zout (NaCl):	1.120,0 mg
Mineralen - Natrium:	447,0 mg
Koolhydraatruilwaarden:	2,2 BU
Water:	55,5 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	Ja	Ja
Gerst	Neen	Ja	Ja
Haver	Neen	Neen	Ja
Spelt	Neen	Neen	Ja
Khorasantarwe	Neen	Neen	Neen
Schaaldieren en afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
Eieren en afgeleide producten	Neen	Neen	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	Neen	Ja
Amandel	Neen	Neen	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	Neen	Ja	Ja
Mosterd en daarvan afgeleide producten	Neen	Ja	Ja
Sesam en daarvan afgeleide producten	Neen	Neen	Ja
Zwaveloxide en sulfieten in concentraties > 10 mg/kg of > 10 mg/l	0 PPM *	Ja	Ja
Lupine en daarvan afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
Weekdieren en afgeleide producten	Neen	Neen	Neen

* Volgens de Verordening (EU) nr. 1169/2011, hoeven zwaveloxide 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, VIS, MOSTERD, SELDERIJ.

GMO INFORMATIE

Dit product bevat geen ingrediënten die etikettering vereisen volgens de verordening (EU) nr. 1829/2003 en Verordening (EU) 1830/2003.

Artikelnummer: 10154787	Laatste verandering op: 01.04.2021
--------------------------------	---

DUURZAAMHEID

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

DIET INFORMATIE

Geschikt voor (lacto-ovo-) vegetariërs:	Ja	Geschikt voor glutenvrij dieet	Neen
Geschikt voor lactovegetariërs:	Ja	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	100				ISO 16649, Concerning E. coli: in case of exceeding value, three further tests are made and analyzed. No automatic return, but it is decided on ISO 7932
Bacillus cereus:	/ g	1 000				ISO 7932
Staphylococcus aureus:	/ g	1 000				ISO 6888-1
Salmonella:	/ 25 g	Niet aantoonbaar				ISO 6579:2002
Listeria monocytogenes:	/ g	100				ISO 11290-2
:	/ g					Frequenz: Ditsch M3/6/9/12; CSM 11/2/5/8

HOUDBAARHEID EN OPSLAG CONDITIES

Bewaarcondities	
Houdbaarheid na productie:	273 dagen
Bewaartemperatuur:	-18 °C
Opslagadvies:	Bevoren, Na ontdooien niet opnieuw invriezen.
Transportcondities	
Transporttemperatuur	-18 °C

VERPAKKINGSINFORMATIE

Distributieeenheid					
Nettogewicht:	4,20 kg	Brutogewicht:	4,523 kg	Aantal stuks:	2 ST
Opmerkingen	2 x 2,1 kg				
Pallet					
Pallettype:	Europallet	Lagen:	10 ST	DE per pallet:	80 ST
DE per laag:	8 ST	Brutogewicht:	386,84 kg	Totale pallethoogte:	179 cm
Nettogewicht:	336,00 kg				
Primaire verpakking					
Beschrijving:	Folie	Materiaal:	PE		
Afmetingen:	410x355 mm				
Gewicht	17 g				
Codering					
	Vervaldatum:	MHD			
Overige codes:	Productietijd, Leverancierscode, Versheidnummer				
Secundaire verpakking					
Beschrijving:	Karton	Materiaal:	Golfkarton		
Afmetingen:	398x291x163 mm				
Gewicht	289 g				
Lengte (buitenzijde):	398 mm				
Breedte (buitenzijde):	291 mm				
Hoogte (buitenzijde):	164 mm				
Codering					
	Vervaldatum:	MHD	Lotcode:	Ja	
Overige codes:	Versheidnummer, Fabriekscode, Productietijd				
Tertiaire verpakking					
Beschrijving:	Pallet	Materiaal:	Hout		
Afmetingen:	1200 x 800 x 144 mm				
Gewicht	25 kg				
Kleur:	Bruin				

Artikelnummer: 10154787

Laatste verandering op: 01.04.2021

VOEDSELVEILIGHEID / HACCP

Fysische gevaren - specifiek controlesysteem

	Aanwezig		Opmerkingen
Metaaldetectie:	Ja		
Ferro:		Diameter van het controle-instrument: 3 mm	
Non ferro:		Diameter van het controle-instrument: 3 mm	
Roestvrijstaal:		Diameter van het controle-instrument: 3,5 mm	

WETTELIJKE INFORMATIE

Internationaal ingrediëntnummer

Type	Nummer	Opmerkingen
GN-code (EU)	1901200000	

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: Formulering