

## PRODUCTINFORMATIEBLAD

www.bakerandbaker.eu

**BAKER & BAKER**  
dedicated to delight

Laatste verandering op: 20.07.2021

### Piccolo wit 15cm

#### ARTIKELNUMMERS

<b>Artikelnummer</b>	
Baker & Baker artikelnummer	<b>10155192</b>
<b>Bedrijfsnaam</b>	
Baker & Baker BENELUX BV	<b>Productcode</b> 23313
<b>Overig</b>	
GN-code (EU)	1905903000

#### BENAMING VAN HET LEVENSMIDDEL

**Benaming van het levensmiddel:** Piccolo wit, voorgebakken diepvries

#### PRODUCTOMSCHRIJVING



Voorgebakken brood, Bevroren

#### ALGEMENE INFORMATIE

**Land van herkomst:** België

#### GEBRUIKSINSTRUCTIES

##### Standardrecept

Na een korte afbakperiode geschikt voor verkoop of om te beleggen.

##### Werkinstructies

<b>Ontdooien:</b>	<b>Tijd:</b>	15 min		
<b>Bakken (Heteluchtoven):</b>	<b>Tijd:</b>	10 - 12 min	<b>Temperatuur:</b>	180 - 200 °C
<b>Bakken (Traditionele oven):</b>	<b>Tijd:</b>	10 - 12 min	<b>Temperatuur:</b>	200 - 220 °C

#### PRODUCTAFMETINGEN

	Doel	Interval	Methode	Opmerking
<b>Gewicht totaal:</b>	60 g	56 - 64 g		
<b>Lengte</b>	150 mm	145 - 155 mm		
<b>Omtrek</b>	175 mm	165 - 185 mm		
<b>Vorm:</b>	LANG			

#### SENSORISCHE INFORMATIE

<b>Smaak</b>	Brood	<b>Geur:</b>	Brood
<b>Uiterlijk:</b>	Bevroren, Regelmatige vorm	<b>Kleur:</b>	Lichtbruin
<b>Structuur:</b>	Typisch		

#### INGREDIËNDECLARATIE

TARWEBLOEM; Water; Gist; Gejodeerd zout (Zout; Kaliumjodaat); Antioxidant: Ascorbinezuur; Meelverbeteraar: L-Cysteïne.

Artikelnummer: 10155192

Laatste verandering op: 20.07.2021

**NUTRITIONELE INFORMATIE**

**Per 100 gram product**

Energie:	1.019 kJ	(240 kcal)
Vetten:	0,9 g	
waarvan verzadigde vetzuren:	0,2 g	
Koolhydraten:	50,0 g	
waarvan suikers:	1,0 g	
Eiwitten:	7,3 g	
Zout (Na x 2,5):	1,2400 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	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	Neen	Neen
Amandel	Neen	Neen	Neen
Hazelnoten	Neen	Neen	Neen
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	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 SO2 bedraagt.			
<b>Mogelijke kruiscontaminatie</b>			
Kan sporen bevatten van: SOJA, MELK / LACTOSE, 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.

**DUURZAAMHEID**

Type: Geen PO/PK      Waarde:      Supply chain model:

**DIEET INFORMATIE**

Geschikt voor (lacto-ovo-) vegetariërs: Ja  
 Geschikt voor veganisten: Ja

*De geschiktheid voor veganisme is gebaseerd op zorgvuldig geselecteerde ingrediënten en er wordt rekening gehouden met de best mogelijke productiemethoden om het risico op kruisbesmetting tot een minimum te beperken.*

Artikelnummer: 10155192 Laatste verandering op: 20.07.2021

**MICROBIOLOGISCHE INFORMATIE**

	Eenheid	M	m	n	c: > m	Methode/opmerkingen
Totaal kiemgetal:	/ g	5 000	500			ISO 4833
Enterobacteriaceae:	/ g	1 000				
Schimmels:	/ g	500				ISO 21527-2
Gisten:	/ g	500				ISO 21527-2
Bacillus cereus:	/ g	100				ISO 7932
Staphylococcus aureus:	/ g	100				ISO 6888-1
Salmonella:	/ 25 g	Afwezig				ISO 6579

**HOUDBAARHEID EN OPSLAG CONDITIES**

<b>Bewaarcondities</b>	
Houdbaarheid na productie:	365 dagen
Bewaartemperatuur:	-18 °C
Opslagadvies:	Na ontdooien niet opnieuw invriezen.
<b>Transportcondities</b>	
Transporttemperatuur	-18 °C

**VERPAKKINGSINFORMATIE**

<b>Distributieeenheid</b>			
Nettogewicht:	6,60 kg	Brutogewicht:	7,3 kg
		Aantal stuks:	110 ST
<b>Primaire verpakking</b>			
Beschrijving:	Zak	Materiaal:	HDPE
<b>Secundaire verpakking</b>			
Beschrijving:	Doos	Materiaal:	Golfkarton
Beschrijving:	Etiket	Materiaal:	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.