

PRODUCTINFORMATIEBLAD

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Laatste verandering op: 01.04.2021

Reuze Koek gevulde RMB**ARTIKELNUMMERS**

| Artikelnummer | |
|--------------------------------|-------------------|
| Baker & Baker artikelnummer | 10155933 |
| Bedrijfsnaam | |
| Baker & Baker BENELUX BV | Productcode 23280 |
| Baker & Baker POLSKA SP Z O.O. | 501356 |
| Overig | |
| EAN-Code | 8712398032809 |
| GN-code (EU) | 1905313000 |

BENAMING VAN HET LEVENSMIDDEL

Benaming van het levensmiddel: Gevulde koek met banketspijs en roomboter, ongebakken, diepgevroren

PRODUCTOMSCHRIJVING

Bakkerswaren, Diepgevroren

Extra grote gevulde koek. Gevuld met banketspijs. Bereid met roomboter.

ALGEMENE INFORMATIE

Land van herkomst: Nederland Continent van herkomst: Europa

GEBRUIKSIJNSTRUCTIES

| Werkinstructies | | | |
|-----------------------------|--------------------------------|--------|---------------------------|
| Ontdooien: | Tijd: | 30 min | |
| Opmerkingen | Ontdooien op kamertemperatuur. | | |
| Bakken (Heteluchtoven): | Tijd: | 15 min | Temperatuur: 180 - 200 °C |
| Bakken (Traditionele oven): | Tijd: | 15 min | Temperatuur: 200 - 220 °C |

PRODUCTAFMETINGEN

| | Doel | Interval | Methode | Opmerking |
|-----------------|--------|------------------|---------|-----------|
| Gewicht totaal: | 105 g | 100 - 110 g | | |
| Diameter | 110 mm | 106,7 - 113,3 mm | | |
| Vorm: | | | | |

SENSORISCHE INFORMATIE

| | | | |
|------------|-------------------|--------|-------------------------------|
| Smaak | Zoet, Boterachtig | Geur: | Sterke smaakstof, Boterachtig |
| Uiterlijk: | Rond | Kleur: | Lichtbruin |
| Structuur: | Vast | | |

FORMULERING

| Ingredient | E-nummer | %* |
|--------------------------------|-------------------------------|--------|
| Banketspijs | | 40 |
| Suiker | | |
| Sojabonen | | |
| Witte bonen | | |
| Dextrose | | |
| Gemodificeerd aardappelzetmeel | | |
| Raapzaadolie | | |
| Verdikkingsmiddel | | |
| | Natriumcarboxymethylcellulose | E 466 |
| | Pectinen | E 440 |
| Abrikozenpitten | | |
| Zout | | |
| Aroma | | |
| Citrusvezel | | |
| Natuurlijk aroma | | |
| Tarwebloem | | 25 |
| Roomboter | | 10 |
| Suiker | | 10 |
| Water | | 9 |
| Invertsuikerstroop | | 2 |
| Heel scharrelei | | 1 |
| Amandelen | | < 1 |
| Scharreleigeel | | < 1 |
| Gedroogde glucosesiroop | | < 1 |
| Zout | | < 1 |
| Rijsmiddel | | < 1 |
| | Natriumcarbonaten | E 500 |
| | Difosfaten | E 450 |
| | Ammoniumcarbonaten | E 503 |
| Emulgator | | < 1 |
| | Zonnebloemlecithine | E 322 |
| Kleurstof | | < 1 |
| | Ammoniakkaramel | E 150c |
| | Carotenen | E 160a |
| Gejodeerd zout | | < 1 |
| | Zout | |
| | Kaliumjodaat | |
| Kaneel | | < 1 |
| Natuurlijk citroenaroma | | < 1 |
| Natuurlijk aroma | | < 1 |
| Verdikkingsmiddel | | < 1 |
| | Xanthaangom | E 415 |
| Conserveermiddel | | < 1 |
| | Kaliumsorbaat | E 202 |

* 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 % | |

INGREDIËNTEDECLARATIE

Banketspijs (39%) (Suiker; SOJABONEN; Witte bonen; Dextrose; Gemodificeerd aardappelzetmeel; Raapzaadolie; Verdikkingsmiddel: Natriumcarboxymethylcellulose, Pectinen; Abrikozenpitten; Zout; Aroma; Citrusvezel; Natuurlijk aroma); TARWEBLOEM; ROOMBOTER (11%); Suiker; Water; Invertsuikerstroop; HEEL SCHARRELEI; AMANDELEN; SCHARRELEIGEEL; Gedroogde glucosesiroop; Zout; Rijsmiddel: Natriumcarbonaten, Difosfaten, Ammoniumcarbonaten; Emulgator: Zonnebloemlecithine; Kleurstof: Ammoniakkaramel, Carotenen; Gejodeerd zout (Zout; Kaliumjodaat); Kaneel; Natuurlijk citroenaroma; Natuurlijk aroma; Verdikkingsmiddel: Xanthaangom; Conserveermiddel: Kaliumsorbaat.

NUTRITIONELE INFORMATIE

| Per 100 gram product | | |
|---|----------|------------|
| Energie: | 1.502 kJ | (357 kcal) |
| Vetten: | 12,4 g | |
| waarvan verzadigde vetzuren: | 6,0 g | |
| waarvan enkelvoudig onverzadigd vetzuren: | 3,7 g | |
| waarvan meervoudig onverzadigd vetzuren: | 1,4 g | |
| Koolhydraten: | 55,1 g | |
| waarvan suikers: | 33,8 g | |
| waarvan zetmeel: | 21,3 g | |
| Vezels: | 2,0 g | |
| Eiwitten: | 5,0 g | |
| Zout (Na x 2,5): | 0,4100 g | |

Artikelnummer: 10155933

Laatste verandering op: 01.04.2021

ADDITIONELE NUTRITIONELE INFORMATIE
Per 100 gram product

| | |
|--|----------|
| Vetten waarvan transverzadigde vetzuren: | 0,5 g |
| Vetten waarvan dierlijke transvetzuren: | 0,5 g |
| Vetten waarvan niet-dierlijke transvetzuren: | 0,0 g |
| Zout (NaCl): | 410,0 mg |
| Mineralen - Natrium: | 164,0 mg |
| Water: | 21,0 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 | Neen | Neen |
| 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 | Ja | Ja | Ja |
| Vis en afgeleide producten | Neen | Neen | Neen |
| Pinda's en daarvan afgeleide producten | Neen | Neen | Neen |
| Sojabonen en daarvan afgeleide producten | Ja | Ja | Ja |
| Melk en daarvan afgeleide producten (lactose inbegrepen) | Ja | Ja | Ja |
| Noten en daarvan afgeleide producten | Ja | Ja | Ja |
| Amandel | Ja | Ja | Ja |
| Hazelnoten | Neen | Ja | Ja |
| Walnoten | Neen | Ja | Ja |
| Cashewnoten | Neen | Ja | Neen |
| Pecannoten | Neen | Ja | Neen |
| Paranoten | Neen | Ja | Neen |
| Pistachenoten | Neen | Neen | Neen |
| Macademianoten | Neen | Ja | Neen |
| Selderij en daarvan afgeleide producten | Neen | Neen | Neen |
| Mosterd en daarvan afgeleide producten | Neen | Neen | Neen |
| Sesam en daarvan afgeleide producten | Neen | Neen | Neen |
| Zwavel dioxide en sulfieten in concentraties > 10 mg/kg of > 10 mg/l | 0 PPM * | Neen | Ja |
| 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 SO ₂ bedraagt. | | | |
| Mogelijke kruiscontaminatie | | | |
| Kan sporen bevatten van: ANDERE NOTEN. | | | |
| 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 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 | | |

| | |
|-------------------------|------------------------------------|
| Artikelnummer: 10155933 | Laatste verandering op: 01.04.2021 |
|-------------------------|------------------------------------|

MICROBIOLOGISCHE INFORMATIE

| | Eenheid | M | m | n | c: > m | Methode/opmerkingen |
|-------------------------|---------|---------------------|---------|---|--------|---------------------|
| Totaal kiemgetal: | / g | 1 000 000 | 100.000 | | | ISO 4833 |
| Enterobacteriaceae: | / g | 100 000 | | | | ISO 7402 |
| E. coli: | / g | 100 | 10 | | | ISO 6391 |
| Schimmels: | / g | 1 000 | | | | ISO 7954 |
| Gisten: | / g | 1 000 | | | | ISO 7954 |
| Bacillus cereus: | / g | 1 000 | 100 | | | ISO 7932 |
| Staphylococcus aureus: | / g | 100 | | | | ISO 6888 |
| Salmonella: | / 25 g | Niet aantoonbaar | | | | ISO 6579:2002 |
| Listeria monocytogenes: | / g | 100 | 10 | | | ISO 11290-1 |

HOUDBAARHEID EN OPSLAG CONDITIES

| | |
|---|---|
| Bewaarcondities | |
| Houdbaarheid na productie: | 365 dagen |
| Bewaartemperatuur: | -18 °C |
| Opslagadvies: | Bevoren, Na ontdooien niet opnieuw invriezen. |
| Opslagcondities na ontdooien (Lab simulatie) | |
| Houdbaarheid: | 4 dagen |
| Bewaartemperatuur: | < 25 °C |
| Transportcondities | |
| Transporttemperatuur | -18 °C |
| Opmerkingen | Supply temperature: <= -15°C. |

VERPAKKINGSINFORMATIE

| | | | | |
|------------------------------|---------------|---------------|------------|-----------------------------|
| Distributieeenheid | | | | |
| Nettogewicht: | 4,725 kg | Brutogewicht: | 5,0 kg | Aantal stuks: 45 ST |
| Pallet | | | | |
| Pallettype: | Europallet | | | |
| DE per laag: | 10 ST | Lagen: | 12 ST | DE per pallet: 120 ST |
| Nettogewicht: | 567 kg | Brutogewicht: | 625 kg | Totale pallethoogte: 175 cm |
| Primaire verpakking | | | | |
| Beschrijving: | Zak | Materiaal: | HDPE | |
| Afmetingen: | 420/140x550mm | | | |
| Gewicht | 10 g | | | |
| Secundaire verpakking | | | | |
| Beschrijving: | Doos | Materiaal: | Golfkarton | |
| Afmetingen: | 395x223x128mm | | | |
| Gewicht | 227 g | | | |
| Codering | | | | |
| EAN: | Ja | | | |
| Tertiaire verpakking | | | | |
| Beschrijving: | Pallet | Materiaal: | Hout | |
| Afmetingen: | 1200x800x144 | | | |
| Gewicht | 25.000 g | | | |

VOEDSELVEILIGHEID / HACCP

| Fysische gevaren - specifiek controlesysteem | | | |
|--|----------|---------------------------------------|-------------|
| | Aanwezig | | Opmerkingen |
| Metaaldetectie: | Ja | | |
| Ferro: | | Diameter van het controle-instrument: | 2,5 mm |
| Non ferro: | | Diameter van het controle-instrument: | 4 mm |
| Roestvrijstaal: | | Diameter van het controle-instrument: | 3,5 mm |
| Röntgenstraal | Ja | | |

| | |
|--------------------------------|---|
| Artikelnummer: 10155933 | Laatste verandering op: 01.04.2021 |
|--------------------------------|---|

WETTELIJKE INFORMATIE

| Internationaal ingrediëntnummer | | |
|--|------------|-------------|
| Type | Nummer | Opmerkingen |
| GN-code (EU) | 1905313000 | |
| 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: | Ingrediëntendeclaratie |