

PRODUCTINFORMATIEBLAD

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Laatste verandering op: 26.01.2022

Saucijzenbroodje RMB**ARTIKELNUMMERS**

Artikelnummer	
Baker & Baker artikelnummer	10155934
Bedrijfsnaam	
Baker & Baker BENELUX BV	Productcode
	23649
Overig	
EAN-Code	8712398036494
GN-code (EU)	1905908000

BENAMING VAN HET LEVENSMIDDEL

Benaming van het levensmiddel: Ongebakken bladerdeeg met een hartige vulling, diepgevroren.

PRODUCTOMSCHRIJVING

Bakkerswaren

Roomboter bladerdeegproduct, gevuld met o.a. rundvlees en kruiden.

ALGEMENE INFORMATIE

Land van herkomst: België

GEBRUIKSIINSTRUCTIES

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:	115 g	106,5 - 123,5 g		
Lengte	150 mm	145 - 155 mm		
Breedte	60 mm	57 - 63 mm		
Vorm:	Rechthoek			

SENSORISCHE INFORMATIE

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

INGREDIËNTEDECLARATIE

Water; TARWEBLOEM; BOTER(23%); Rundvlees(16%); TARWEZETMEEL; Aardappelzetmeel; Zout; Gejodeerd zout (Zout; Kaliumjodide); Kruiden en Specerijen (Lavas, Nootmuskaat, Peper, Foelie, Kruidnagel, Gember, Koriander); Conserveermiddel: Natriumacetaten; Stabilisator: Difosfaten, Polyfosfaten; Groenten: Ui; Glucosestroop; Dextrose; Plantaardige oliën: Zonnebloem, Raapzaad; MELKEIWIT; MAGERE MELKPOEDER; Gemodificeerd Zetmeel; Emulgator: Mono- en diglyceriden van vetzuren; Zuurteregelaar: Natriumfosfaten. Verdikkingsmiddel: Carrageen;

Artikelnummer: 10155934

Laatste verandering op: 26.01.2022

NUTRITIONELE INFORMATIE
Per 100 gram product

Energie:	1.362 kJ	(328 kcal)
Vetten:	24,4 g	
waarvan verzadigde vetzuren:	15,2 g	
Koolhydraten:	19,9 g	
waarvan suikers:	0,6 g	
Eiwitten:	6,6 g	
Zout (Na x 2,5):	1,042 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	Ja
Schaaldieren en afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
Eieren en afgeleide producten	Neen	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	Neen	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 SO2 bedraagt.

Mogelijke kruiscontaminatie
 Kan sporen bevatten van: EI, VIS, SOJA, NOTEN, SELDERIJ, 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: Neen
 Geschikt voor veganisten: Neen

MICROBIOLOGISCHE INFORMATIE

	Eenheid	M	m	n	c: > m	Methode/opmerkingen
Totaal kiemgetal:	/ g	30 000 000				SP-VG M 008
E. coli:	/ 1 g	5 000				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:	/ 10 g	Afwezig				AFNOR BRD 07/11-12/05 short protocol
Listeria monocytogenes:	/25 g	100				AFNOR SDP 07/4 - 09/98

Artikelnummer: 10155934	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

VERPAKKINGSINFORMATIE

Distributieeenheid				
Nettogewicht:	7,590 kg	Brutogewicht:	8,208 kg	Aantal stuks: 66 ST
Primaire verpakking				
Beschrijving:	Folie	Materiaal:	OPP	
Beschrijving:	Tray	Materiaal:	Golfkarton	
Secundaire verpakking				
Beschrijving:	Doos	Materiaal:	Golfkarton	
Beschrijving:	Tape	Materiaal:	PP	
Beschrijving:	Tape	Materiaal:	PP	
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.
--