

PRODUCTINFORMATIEBLAD

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Laatste verandering op: 01.04.2021

Rijsttaartje

ARTIKELNUMMERS

Artikelnummer	
Baker & Baker artikelnummer	10155953
Bedrijfsnaam	Productcode
Baker & Baker BENELUX BV	28697
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	5413321286971
Baker & Baker Global	10155953
Overig	
EAN-Code	5413321286971
GN-code (EU)	1905907000

BENAMING VAN HET LEVENSMIDDEL

Benaming van het levensmiddel: Taartje met rijstvulling (10%), ongebakken en diepgevroren

PRODUCTOMSCHRIJVING



Bakkerswaren, Diepgevroren, Klaar om te bakken

Gekookte en aangedikte rijst als vulling.

ALGEMENE INFORMATIE

Land van herkomst:	België
Fysische conditie:	Deeg

GEBRUIKSINSTRUCTIES

Toepassing			
Versiering: spuit of strijk abrikozenjam op het oppervlak. Ontdooide producten nooit opnieuw invriezen.			
Werkinstructies			
Ontdooien:	Tijd:	60 min	
Opmerkingen	Ontdooien op kamertemperatuur.		
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 vulling:	150 g			
Gewicht deeg:	25 g			
Gewicht totaal:	175 g	165 - 185 g		
Diameter	114 mm			
Vorm:	Rond			

SENSORISCHE INFORMATIE

Smaak	Rijst, Vanille, Zoet	Geur:	Zoet
Uiterlijk:	Bevroren, Gekookt	Kleur:	Bruin
Structuur:	Typisch		

Artikelnummer: 10155953

Laatste verandering op: 01.04.2021

INGREDIËNTENDECLARATIE

HALFVOLLE MELK; Suiker; Rijst (10%); TARWEBLOEM; EI; Water; Palmvet; Gemodificeerd zetmeel; Raapzaadolie; Gejodeerd zout; Maïszetmeel; Zout; Emulgator: Mono- en diglyceriden van vetzuren; Citroensap; Kleurstof: Carotenen; Aroma; Meelverbeteraar: L-Cysteïne.

NUTRITIONELE INFORMATIE

Per 100 gram product

Energie:	746 kJ	(177 kcal)
Vetten:	5,4 g	
waarvan verzadigde vetzuren:	3,0 g	
waarvan enkelvoudig onverzadigd vetzuren:	1,8 g	
waarvan meervoudig onverzadigd vetzuren:	0,0 g	
Koolhydraten:	28,0 g	
waarvan suikers:	15,0 g	
Vezels:	0,3 g	
Eiwitten:	3,8 g	
Zout (Na x 2,5):	0,2200 g	

ADDITIONELE NUTRITIONELE INFORMATIE

Per 100 gram product

Vetten waarvan transonverzadigde vetzuren:	5,0 g
Vetten waarvan dierlijke transvetzuren:	0,0 g
Vetten waarvan niet-dierlijke transvetzuren:	0,0 g
Zout (NaCl):	220,0 mg
Mineralen - Natrium:	88,0 mg
Water:	3,9 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	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	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	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	Neen	Neen
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.			
Mogelijke kruiscontaminatie			
Kan sporen bevatten van: SOJA, 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.

Artikelnummer: 10155953	Laatste verandering op: 01.04.2021
--------------------------------	---

BIOLOGISCHE INFORMATIE
Biologisch: Neen

DUURZAAMHEID
Type: Palmolie **Waarde:** 100 % **Supply chain model:** Mass balance

 Supply Chain Model: Mass Balance. Draagt bij aan de productie van gecertificeerde duurzame palmolie. www.rspo.org.
 RSPO ID: 2-0599-15-000-00; RSPO #: CU-RSPO SCC-845947

DIET 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 koemelkeiwitallergie:	Neen
Geschikt voor veganisten:	Neen		

MICROBIOLOGISCHE INFORMATIE

	Eenheid	M	m	n	c: > m	Methode/opmerkingen
E. coli:	/ g	100	10			ISO 6391
Schimmels:	/ g	10 000	1.000			ISO 7954
Bacillus cereus:	/ g	1 000	100			ISO 7932
Staphylococcus aureus:	/ g	1 000	10			ISO 6888-2
Salmonella:	/ 25 g	Afwezig				ISO 6579:2002
Listeria monocytogenes:	/ 25 g	Afwezig				ISO 11290-1

HOUDBAARHEID EN OPSLAG CONDITIES

Bewaarcondities	
Houdbaarheid na productie:	365 dagen
Bewaartemperatuur:	-18 °C
Opslagadvies:	Na ontdooien niet opnieuw invriezen., Bevroren
Transportcondities	
Transporttemperatuur	-18 °C

VERPAKKINGSINFORMATIE

Distributieeenheid					
Nettogewicht:	12,60 kg	Brutogewicht:	13,3 kg	Aantal stuks:	72 ST
Pallet					
Pallettype:	Europallet	Lagen:	11 ST	DE per pallet:	44 ST
DE per laag:	4 ST	Brutogewicht:	610,20 kg	Totale pallethoogte:	170 cm
Nettogewicht:	554,4 kg				
Primaire verpakking					
Beschrijving:	Zak	Materiaal:	HDPE		
Afmetingen:	n/a				
Gewicht	29 g				
Kleur:	Transparant				
Secundaire verpakking					
Beschrijving:	Doos	Materiaal:	Golfkarton		
Afmetingen:	599x399x141 mm				
Gewicht	700 g				
Lengte (buitenzijde):	599 mm				
Breedte (buitenzijde):	399 mm				
Hoogte (buitenzijde):	141 mm				
Tertiaire verpakking					
Beschrijving:	Pallet	Materiaal:	Hout		
Afmetingen:	1200x800x1700 mm				
Gewicht	25.000 g				
Codering					
EAN:	Ja	Vervaldatum:	DDMMJJ		
Opmerkingen	EAN Code: 5413321286971				

Artikelnummer: 10155953

Laatste verandering op: 01.04.2021

VOEDSELVEILIGHEID / HACCP

Fysische gevaren - specifiek controlesysteem

	Aanwezig		Opmerkingen
Metaaldetectie: Ferro: Non ferro: Roestvrijstaal:	Ja	Diameter van het controle-instrument: Diameter van het controle-instrument: Diameter van het controle-instrument:	

WETTELIJKE INFORMATIE

Internationaal ingrediëntnummer

Type	Nummer	Opmerkingen
GN-code (EU)	1905907000	

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: Mogelijke kruiscontaminatie, Ingrediëntendeclaratie, Nutritionele informatie