

PRODUCTINFORMATIEBLAD

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Laatste verandering op: 01.04.2021

Ciabatta JNR wit**ARTIKELNUMMERS**

Artikelnummer	
Baker & Baker artikelnummer	10156440
Bedrijfsnaam	
Baker & Baker BENELUX BV	28813
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	5413321288135
Overig	
EAN-Code	5413321288135
GN-code (EU)	1905903000

BENAMING VAN HET LEVENSMIDDEL

Benaming van het levensmiddel: Voorgebakken ciabatta, diepvries

PRODUCTOMSCHRIJVING

Voorgebakken brood

Voorgebakken witbrood bestrooid met bloem.

ALGEMENE INFORMATIE

Land van herkomst: België

GEBRUIKSISTRUCTIES

Werkinstructies				
Ontdooien:	Tijd:	30 min	Temperatuur:	22 °C
Opmerkingen: Ontdooi op kamertemperatuur.				
Bakken (Heteluchtoven):	Tijd:	6 - 8 min	Temperatuur:	180 - 200 °C
Bakken (Traditionele oven):	Tijd:	6 - 8 min	Temperatuur:	200 - 220 °C

PRODUCTAFMETINGEN

	Doel	Interval	Methode	Opmerking
Gewicht totaal:	90 g	80 - 130 g		
Hoogte	47,5 mm	40 - 55 mm		
Lengte	125 mm	115 - 135 mm		
Breedte	82,5 mm	75 - 90 mm		
Vorm:	Langwerpig			

SENSORISCHE INFORMATIE

Smaak	Brood	Geur:	Brood
Uiterlijk:	Bevroren	Kleur:	Lichtbruin
Structuur:	Typisch		

INGREDIËNDECLARATIE

TARWEBLOEM; Water; TARWEZUURDESEM; Gejodeerd zout (Zout; Kaliumjodaat); Gist; Antioxidant: Ascorbinezuur.

Artikelnummer: 10156440

Laatste verandering op: 01.04.2021

NUTRITIONELE INFORMATIE

Per 100 gram product		
Energie:	1.045 kJ	(246 kcal)
Vetten:	0,9 g	
waarvan verzadigde vetzuren:	0,2 g	
waarvan enkelvoudig onverzadigd vetzuren:	0,1 g	
waarvan meervoudig onverzadigd vetzuren:	0,5 g	
Koolhydraten:	51,0 g	
waarvan suikers:	1,6 g	
Vezels:	2,3 g	
Eiwitten:	7,8 g	
Zout (Na x 2,5):	1,4028 g	

ADDITIONELE NUTRITIONELE INFORMATIE

Per 100 gram product	
Vetten waarvan transonverzadigde vetzuren:	0,0 g
Vetten waarvan dierlijke transvetzuren:	0,0 g
Vetten waarvan niet-dierlijke transvetzuren:	0,0 g
Zout (NaCl):	1.402,8 mg
Mineralen - Natrium:	561,0 mg
Water:	24,8 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	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	Ja	Ja
Amandel	Neen	Neen	Neen
Hazelnoten	Neen	Ja	Ja
Walnoten	Neen	Ja	Ja
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
Zwaveloxide 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 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, MELK / LACTOSE, NOTEN, 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.

Artikelnummer: 10156440	Laatste verandering op: 01.04.2021
--------------------------------	---

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:	Ja	Geschikt voor personen met een lactose-intolerantie:	Neen
Geschikt voor ovo-vegetariërs:	Ja	Geschikt voor personen met een koemelkeiwitalergie:	Neen
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.

MICROBIOLOGISCHE INFORMATIE

	Einheid	M	m	n	c: > m	Methode/opmerkingen
Totaal kiemgetal:	/ g	10 000				ISO 4833
Schimmels:	/ g	1 000				ISO 21527-2
Gisten:	/ g	1 000				ISO 21527-2
Bacillus cereus:	/ g	10 000				ISO 7932

HOUDBAARHEID EN OPSLAG CONDITIES

Bewaarcondities	
Houdbaarheid na productie:	365 dagen
Bewaartemperatuur:	<= -18 °C
Opslagadvies:	Na ontdooien niet opnieuw invriezen., Bevroren
Opslagcondities na bakken (Lab simulatie)	
Houdbaarheid:	2 dagen
Transportcondities	
Transporttemperatuur	-18 °C
Opmerkingen	An upward fluctuation of 3°C is allowed during transport (89/108/EEC).

VERPAKKINGSINFORMATIE

Distributieeenheid					
Nettogewicht:	6,3 kg	Brutogewicht:	7 kg	Aantal stuks:	70 ST
Pallet					
Pallettype:	Europallet	Lagen:	7 ST	DE per pallet:	28 ST
DE per laag:	4 ST	Brutogewicht:	221 kg	Totale pallethoogte:	183 cm
Nettogewicht:	176,4 kg				
Primaire verpakking					
Beschrijving:	Zak	Materiaal:	LDPE		
Afmetingen:	1040 mm				
Gewicht	10 g				
Kleur:	Transparant				
Secundaire verpakking					
Beschrijving:	Doos	Materiaal:	Golfkarton		
Afmetingen:	596x396x240 mm				
Gewicht	659 g				
Lengte (buitenzijde):	596 mm				
Breedte (buitenzijde):	396 mm				
Hoogte (buitenzijde):	240 mm				
Beschrijving:	Etiket	Materiaal:	Papier		
Afmetingen:	300x105 mm				
Gewicht	3 g				
Codering					
EAN:	Ja	Vervaldatum:	DD/MM/JJJJ	Lotcode:	YYDDD
Opmerkingen	EAN Code: 5413321288135; Batch code: YYDDXXX				
Tertiaire verpakking					
Beschrijving:	Pallet	Materiaal:	Hout		
Afmetingen:	1200x800x182 mm				
Gewicht	25.000 g				

Artikelnummer: 10156440	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: 4 mm	
Roestvrijstaal:		Diameter van het controle-instrument: 5 mm	

WETTELIJKE INFORMATIE

Internationaal ingrediëntnummer		
Type	Nummer	Opmerkingen
GN-code (EU)	1905903000	
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, Nutritionele informatie, Allergeneninformatie