

PRODUCTINFORMATIEBLAD

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Laatste verandering op: 01.04.2021

Piccolo bruin**ARTIKELNUMMERS**

Artikelnummer	
Baker & Baker artikelnummer	10156453
Bedrijfsnaam	
Baker & Baker BENELUX BV	Productcode 28827
Overig	
EAN-Code	5413321288272
GN-code (EU)	1905903000

BENAMING VAN HET LEVENSMIDDEL

Benaming van het levensmiddel: Vorgebakken brood, diepgevroren

PRODUCTOMSCHRIJVING

Vorgebakken brood, Diepgevroren

Vorgebakken diepgevroren bruinbrood.

ALGEMENE INFORMATIE

Land van herkomst: België

GEBRUIKSIINSTRUCTIES**Standardrecept**

Na ontdooien en afbakken is dit product gereed voor consumptie.
 Ideaal om te beleggen.

Werkinstructies

Ontdooien:	Tijd: 30 min		
Opmerkingen	Ontdooien op kamertemperatuur.		
Bakken (Heteluchtoven):	Tijd: 10 - 12 min	Temperatuur:	180 - 200 °C
Bakken (Traditionele oven):	Tijd: 10 - 12 min	Temperatuur:	200 - 220 °C

PRODUCTAFMETINGEN

	Doel	Interval	Methode	Opmerking
Gewicht totaal:	60 g	56 - 64 g		
Lengte	150 mm	140 - 160 mm		
Omtrek	170 mm	160 - 180 mm		
Vorm:	Lang			

SENSORISCHE INFORMATIE

Smaak	Als referentie, Brood	Geur:	Typische baklucht, Brood
Uiterlijk:	Bevroren, Regelmatige vorm	Kleur:	Lichtbruin
Structuur:	Typisch		

Artikelnummer: 10156453

Laatste verandering op: 01.04.2021

FORMULERING

Ingredient	E-nummer	%*
Tarwebloem		50
Water		30
Volkoren tarwemeel		20
Gist		4
Gejodeerd zout		1
	Zout	
	Kaliumjodaat	
Tarwegluten		1
Tarwemoutbloem		< 1
Geroosterd tarwemoutmeel		< 1
Antioxidant		< 1
	Ascorbinezuur	E 300
		< 1
Meelverbeteraar		< 1
	L-Cysteïne	E 920
		< 1

* 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 %

INGREDIËNTENDECLARATIE

TARWEBLOEM; Water; VOLKOREN TARWEMEEL; Gist; Gejodeerd zout (Zout; Kaliumjodaat); TARWEGLUTEN; TARWEMOUTBLOEM; GEROOSTERD TARWEMOUTMEEL; Antioxidant: Ascorbinezuur; Meelverbeteraar: L-Cysteïne.

NUTRITIONELE INFORMATIE

Per 100 gram product		
Energie:	987 kJ	(233 kcal)
Vetten:	1,0 g	
waarvan verzadigde vetzuren:	0,2 g	
waarvan enkelvoudig onverzadigd vetzuren:	0,2 g	
waarvan meervoudig onverzadigd vetzuren:	0,5 g	
Koolhydraten:	46,0 g	
waarvan suikers:	1,0 g	
Vezels:	3,7 g	
Eiwitten:	8,2 g	
Zout (Na x 2,5):	1,3600 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):	1.360,0 mg
Mineralen - Natrium:	544,0 mg
Water:	27,6 g

Artikelnummer: 10156453	Laatste verandering op: 01.04.2021
--------------------------------	---

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	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.

Mogelijke kruiscontaminatie
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.

BIOLOGISCHE INFORMATIE

Biologisch: Neen

DUURZAAMHEID

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

DIET 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 koemelkeiwitallergie:	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

	Eenheid	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
Salmonella:	/ 25 g	Niet aantoonbaar				ISO 6579

Artikelnummer: 10156453	Laatste verandering op: 01.04.2021
--------------------------------	---

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:	6,6 kg	Brutogewicht:	7,3 kg
Voorgesneden (Margarine):	Ja	Aantal:	1
Pallet		Aantal stuks:	110 ST
Pallettype:	Pallet One Way Euro - POWE - 1200/800/150		
DE per laag:	4 ST	Lagen:	7 ST
Nettogewicht:	184,8 kg	Brutogewicht:	209,8 kg
Primaire verpakking		DE per pallet:	28 ST
Beschrijving:	Zak	Totale pallethoogte:	183 cm
Afmetingen:	870x590 mm	Materiaal:	HDPE
Gewicht	32 g		
Secundaire verpakking			
Beschrijving:	Doos	Materiaal:	Golfkarton
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			
Naam:	Ja	Vervaldatum:	YYDDD
EAN:	Ja	Leverancier:	Neen
Overige codes:	Logo, Nummer, Ingrediëntenverhouding, Gewicht		
Tertiaire verpakking			
Beschrijving:	Pallet	Materiaal:	Hout
Afmetingen:	1200x800x1830 mm		
Gewicht	25.000 g		

VOEDSELVEILIGHEID / HACCP

Fysische gevaren - specifiek controlesysteem			
	Aanwezig		Opmerkingen
Metaaldetectie:	Ja		
Ferro:		Diameter van het controle-instrument:	
Non ferro:		Diameter van het controle-instrument:	
Roestvrijstaal:		Diameter van het controle-instrument:	

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 databeheersysteem. 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