

PRODUCTINFORMATIEBLAD

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Laatste verandering op: 16.02.2021

B&B Brownie Star Portions 83g**ARTIKELNUMMERS**

Artikelnummer	
Baker & Baker artikelnummer	10185731
Bedrijfsnaam	
Baker & Baker FRANCE SARL	11130
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	3553680000022
Baker & Baker BENELUX BV	11130
Baker & Baker POLSKA SP Z O.O.	501611
Baker & Baker MAGYARORSZÁG KFT	7141072
Baker & Baker Global	10185731
Overig	
EAN-Code	3553680000022
GN-code (EU)	1905907000

BENAMING VAN HET LEVENSMIDDEL

Benaming van het levensmiddel: Brownie met chocolade en pecannoten, diepgevroren

PRODUCTOMSCHRIJVING

Een gemakkelijk te eten cake. Puur natuur of op een bord geserveerd met vla, ijs, vers fruit, enz. Als een snack, evenals als de basis van een dessert; behoudt zijn zachtheid en smaak, vele dagen na het ontdooien.

ALGEMENE INFORMATIE

Land van herkomst: Frankrijk Continent van herkomst: Europa (EU)

GEbruIKSINSTRUCTIES**Algemeen advies**

Ontdooi het product gedurende één dag tussen 0 en 4 °C. Laat het een paar minuten rusten op kamertemperatuur voor het opdienen of zet het een paar seconden in de magnetron.

Toepassing

Alleen voor professioneel gebruik.

Werkinstructies

Ontdooien: Tijd: 4 - 5 h Temperatuur: < 22 °C

PRODUCTAFMETINGEN

	Doel	Interval	Methode	Opmerking
Gewicht	2.500 g			
Hoogte	25 mm			
Lengte	396 mm			
Breedte	302 mm			
Vorm:	rechthoekig			

SENSORISCHE INFORMATIESmaak: Chocolade, Boterachtig Geur: Chocolade, Boterachtig
Uiterlijk: Rechthoekig Kleur: Typisch, Bruin

Artikelnummer: 10185731

Laatste verandering op: 16.02.2021

FORMULERING

Ingredient	E-nummer	%*
Chocolade		25
Cacao massa		15
Suiker		15
Emulgator		< 1
Sojalecithine	E 322	< 1
Suiker		20
Heel ei		20
Tarwebloem		10
Boterconcentraat		8
Raapzaadolie		8
Pecannoten		5
* 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

Chocolade (27%) (Cacao massa (50%); Suiker; Emulgator: SOJALECITHINE); Suiker; HEEL EI; TARWEBLOEM; BOTERCONCENTRAAT; Raapzaadolie; PECANNOTEN (5%).

NUTRITIONELE INFORMATIE

Per 100 gram product		
Energie:	1.943 kJ	(466 kcal)
Vetten:	28,8 g	
waarvan verzadigde vetzuren:	11,5 g	
waarvan enkelvoudig onverzadigd vetzuren:	12,5 g	
waarvan meervoudig onverzadigd vetzuren:	4,1 g	
Koolhydraten:	44,3 g	
waarvan suikers:	35,9 g	
Vezels:	3,5 g	
Eiwitten:	5,7 g	
Zout (Na x 2,5):	0,0777 g	

ADDITIONELE NUTRITIONELE INFORMATIE

Per 100 gram product	
Vetten waarvan transonverzadigde vetzuren:	0,6 g
Vetten waarvan dierlijke transvetzuren:	0,5 g
Vetten waarvan niet-dierlijke transvetzuren:	0,1 g
Zout (NaCl):	2,8 mg
Mineralen - Natrium:	31,1 mg
Water:	16,4 g

Artikelnummer: 10185731	Laatste verandering op: 16.02.2021
-------------------------	------------------------------------

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	Neen	Neen
Gerst	Neen	Neen	Neen
Haver	Neen	Neen	Neen
Spelt	Neen	Neen	Neen
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	Neen	Neen	Neen
Hazelnoten	Neen	Neen	Neen
Walnoten	Neen	Ja	Ja
Cashewnoten	Neen	Neen	Neen
Pecannoten	Ja	Ja	Ja
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: 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.
--

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 koemelkeiwitalergie:	Neen
Geschikt voor veganisten:	Neen		

CHEMISCHE INFORMATIE

	Doel	Interval	Standaardwaarde	Methode/opmerkingen
pH				
pH:	7			

FYSISCHE INFORMATIE

	Doel	Interval	Standaardwaarde	Methode/opmerkingen
Overig				
Wateractiviteit (Wa):		0,81 - 0,83		

Artikelnummer: 10185731	Laatste verandering op: 16.02.2021
--------------------------------	---

MICROBIOLOGISCHE INFORMATIE

	Eenheid	M	m	n	c: > m	Methode/opmerkingen
Totaal kiemgetal:	/ g	100 000				XP V08-034
E. coli:	/ 1 g	10				ISO 16649-2
Schimmels:	/ g	1 000				NF V08-059
Gisten:	/ g	1 000				NF V08-059
Bacillus cereus:	/ g	100				ISO 7932
Staphylococcus aureus:	/ g	100				NF V08 - 057 - 1
Salmonella:	/ 25 g	Afwezig				BRD 07/11 - 12/05
Listeria monocytogenes:	/25 g	Afwezig				AES 10/03-09/00

HOUDBAARHEID EN OPSLAG CONDITIES

Bewaarcondities	
Houdbaarheid na productie:	365 dagen
Bewaartemperatuur:	-18 °C
Opslagadvies:	Na ontdooien niet opnieuw invriezen.
Opslagcondities na ontdooien (Lab simulatie)	
Houdbaarheid:	12 dagen
Bewaartemperatuur:	0 - 4 °C
Opslagadvies:	Bewaar het product in de originele verpakking
Opslagcondities na ontdooien (Lab simulatie)	
Houdbaarheid:	5 dagen
Bewaartemperatuur:	< 22 °C
Opslagadvies:	Bewaar het product in de originele verpakking
Opmerkingen	Kamertemperatuur, bij voorkeur onder 22°C Wanneer het product wordt herpakt in blister, is de aanbevolen houdbaarheid na ontdooien 7 dagen bij kamertemperatuur (<22 °C) (onder voorbehoud van het naleven van Goede Hygiënische Praktijken tijdens de herverpakkingsactiviteiten)
Transportcondities	
Transporttemperatuur	-18 °C

Artikelnummer: 10185731	Laatste verandering op: 16.02.2021
-------------------------	------------------------------------

VERPAKKINGSINFORMATIE

Distributieeenheid					
Nettogewicht:	10 kg	Brutogewicht:	10,7 kg	Aantal stuks:	4 ST
Pallet					
Pallettype:	Europallet	Lagen:	9 ST	DE per pallet:	54 ST
DE per laag:	6 ST	Brutogewicht:	602,8 kg	Totale pallethoogte:	174 cm
Nettogewicht:	540 kg				
Primaire verpakking					
Beschrijving:	Deksel	Materiaal:	Golfkarton		
Hoeveelheid:	4,0000 PCE				
Gewicht:	57 g				
Kleur:	Wit				
Lengte (buitenzijde):	407 mm				
Breedte (buitenzijde):	313 mm				
Hoogte (buitenzijde):	41 mm				
Beschrijving:	Tray	Materiaal:	Golfkarton		
Hoeveelheid:	4,0000 PCE				
Gewicht:	90 g				
Kleur:	Wit				
Lengte (buitenzijde):	400 mm				
Breedte (buitenzijde):	306 mm				
Hoogte (buitenzijde):	41 mm				
Beschrijving:	Krimpfolie	Materiaal:	Polyolefine		
Hoeveelheid:	0,0000 PCE				
Gewicht:	7 g				
Kleur:	Transparant				
Secundaire verpakking					
Beschrijving:	Doos	Materiaal:	Golfkarton		
Hoeveelheid:	1,0000 PCE				
Gewicht:	220 g				
Kleur:	Bruin				
Lengte (buitenzijde):	416 mm				
Breedte (buitenzijde):	323 mm				
Hoogte (buitenzijde):	177 mm				
Codering					
Productiedatum:	DD/MM/YY	Vervaldatum:	DD/MM/YY	Lotcode:	DDMMJJ UU MM
Naam:	Ja	Leverancier:	Ja	Materiaalcode:	Ja
EAN:	Ja				
Tertiaire verpakking					
Beschrijving:	Folie (stretch)	Materiaal:	LDPE		
Hoeveelheid:	0,3000 KG				
Breedte:	500 mm				
Beschrijving:	Pallet	Materiaal:	Hout		
Hoeveelheid:	1,0000 PCE				
Gewicht:	25.000 g				
Kleur:	Lichtbruin, Blauw				
Lengte:	1.200 mm				
Breedte:	800 mm				
Hoogte:	144 mm				

VOEDSELVEILIGHEID / HACCP

Fysische gevaren - specifiek controlesysteem				
	Aanwezig			Opmerkingen
Röntgenstraal Aluminium:	Ja	Diameter van het controle-instrument:	3 mm	
Roestvrijstaal:		Diameter van het controle-instrument:	0,8 mm	
Glas:		Diameter van het controle-instrument:	3 mm	
Keramisch:		Diameter van het controle-instrument:	3 mm	

Artikelnummer: 10185731	Laatste verandering op: 16.02.2021
--------------------------------	---

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:	16.02.2021
Verandering:	Nutritionele informatie