

PRODUCTINFORMATIEBLAD

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Laatste verandering op: 05.05.2022

B&B Chocolate Mousse Cake 12P

ARTIKELNUMMERS

Artikelnummer	
Baker & Baker artikelnummer	10193237
Bedrijfsnaam	Productcode
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	4017040015853
Baker & Baker POLSKA SP Z O.O.	501567
Baker & Baker BENELUX BV	60072
Baker & Baker Global	10193237
Baker & Baker AUSTRIA GMBH	4017040015853
Baker & Baker FRANCE SARL	15114
Overig	
EAN-Code	4017040015853
ITF 14 code	04017040015853
GN-code (EU)	1905907000

BENAMING VAN HET LEVENSMIDDEL

Benaming van het levensmiddel: Cake van chocoladebeslag, gevuld met chocolademousse (48%), diepgevroren

PRODUCTOMSCHRIJVING



Diepgevroren, Bakkerswaren

Cake van chocoladebeslag, gevuld met chocolademousse, versierd met cacao-poeder

ALGEMENE INFORMATIE

Fysische conditie: Diepgevroren
Land van herkomst: Duitsland

GEBRUIKSISTRUCTIES

Toepassing

Ontdooien en opdienen

Werkinstructies

Ontdooien: **Tijd:** 12 h **Temperatuur:** 4 - 7 °C

PRODUCTAFMETINGEN

	Doel	Interval	Methode	Opmerking
Gewicht totaal:	1.600 g	1.576 - 1.624 g	Gemiddelde van 10 stuks	
Gewicht Per portie:	133 g	108 - 158 g		
Diameter	262 mm	259 - 265 mm	Interne methode	

SENSORISCHE INFORMATIE

Ontdooid

Smaak: Cacao **Geur:** Chocoladeachtig
Uiterlijk: Oneven oppervlakte, Rond **Kleur:** Donkerbruin
Structuur: Zacht, Romig

Artikelnummer: 10193237

Laatste verandering op: 05.05.2022

INGREDIËNTENDECLARATIE

ROOM; Bruine suiker; TARWEBLOEM; Suiker; Water; Magere cacao poeder (6,7%); Chocoladedruppels (3,7%) (Cacao massa; Suiker; Cacaoboter; Emulgator: SOJALECITHINE); Raapzaadolie; HEELEIPOEDER VAN HENNEN MET VRIJE LOOP; VOLLE MELKPOEDER; Gemodificeerd zetmeel; Cacao poeder(0,7%); Kokosvet; WEIPOEDER (ZOET); Rundergelatine; MAGERE MELKPOEDER; Glucosestroop; Verdikkingsmiddel: Carrageen; Rijsmiddel: Difosfaten, Natriumcarbonaten; Emulgator: Mono- en diglyceriden van vetzuren veresterd met melkzuur, SOJALECITHINE; Plantaardig extract: Wortel, Saffloer; TARWEZETMEEL; Voedingszuur: Calciumcitrat; Zout; Natuurlijk aroma.

NUTRITIONELE INFORMATIE

Per 100 gram product

Energie: 1.454 kJ (347 kcal)
 Vetten: 16,5 g
 waarvan verzadigde vetzuren: 8,6 g
 Koolhydraten: 41,6 g
 waarvan suikers: 30,3 g
 Eiwitten: 6,2 g
 Zout (Na x 2,5): 0,429 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	Neen	Neen
Gerst	Neen	Neen	Neen
Haver	Neen	Ja	Ja
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	Neen	Ja	Ja
Amandel	Neen	Ja	Ja
Hazelnoten	Neen	Ja	Ja
Walnoten	Neen	Ja	Ja
Cashewnoten	Neen	Neen	Neen
Pecannoten	Neen	Ja	Ja
Paranoten	Neen	Neen	Neen
Pistachenoten	Neen	Ja	Ja
Macademianoten	Neen	Ja	Ja
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: 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: Neen
 Geschikt voor veganisten: Neen

Artikelnummer: 10193237

Laatste verandering op: 05.05.2022

MICROBIOLOGISCHE INFORMATIE

	Eenheid	M	m	n	c: > m	Methode/opmerkingen
Totaal kiemgetal:	/ g	1 000 000				ASU L 00.00-88, DIN EN ISO 4833
Enterobacteriaceae:	/ g	1 000				ASU L 00.00-133/2, DIN ISO 21528-2
E. coli:	/ 1 g	100				ASU L 00.00-132/2, DIN ISO 16649-2, ASU L 06.00-36, DIN 10110
Schimmels:	/ g	1 000				ASU L 01.00-37
Gisten:	/ g	1 000				ASU L 01.00-37
Bacillus cereus:	/ g	1 000				ASU L00.00-25, DIN 10198-7
Staphylococcus aureus:	/ g	1 000				ASU L 00.00-55, DIN EN ISO 6888-1
Salmonella:	/ 25 g	Niet aantoonbaar				ASU L 00.00-20/20a, ISO 6579
Listeria monocytogenes:	/ 1 g	100				ASU L 00.00-22/37 °C, DIN ISO 11290-2

HOUDBAARHEID EN OPSLAG CONDITIES

Bewaarcondities	
Houdbaarheid na productie:	545 dagen
Bewaartemperatuur:	-18 °C
Opslagadvies:	Bevroren, Na ontdooien niet opnieuw invriezen.
Opslagcondities na ontdooien (Lab simulatie)	
Houdbaarheid:	2 dagen
Bewaartemperatuur:	4 - 7 °C
Opslagadvies:	Na ontdooien niet opnieuw invriezen.
Transportcondities	
Transporttemperatuur	-18 °C

VERPAKKINGSINFORMATIE

Distributieeenheid				
Nettogewicht:	1,600 kg	Brutogewicht:	1,780 kg	Aantal stuks: 1 ST
Primaire verpakking				
Beschrijving:	U-card	Materiaal:	Vouwkarton, PE	
Beschrijving:	Cake ring	Materiaal:	Karton	
Beschrijving:	Doos	Materiaal:	Golfkarton	
Secundaire verpakking				
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.