

PRODUCTINFORMATIEBLAD

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Laatste verandering op: 14.01.2022

Waldkorn® Philadelphia® snack 29274**ARTIKELNUMMERS**

Artikelnummer	
Baker & Baker artikelnummer	10193881
Bedrijfsnaam	
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	3040409322331
Baker & Baker FRANCE SARL	32233
Baker & Baker Global	10193881
Baker & Baker BENELUX BV	29274
Baker & Baker ITALIA S.R.L.	32233
Overig	
EAN-Code	3040409322331
GN-code (EU)	1901200000

BENAMING VAN HET LEVENSMIDDEL

Benaming van het levensmiddel: Diepvriesproduct, klaar om te bakken, op basis van een bladerdeeg met granen (5,8%), gevuld met Philadelphia® kaas (19%).

PRODUCTOMSCHRIJVING

Diepgevroren bakkerswaar, voorgerezen, ongebakken.

Diepgevroren en voorgerezen gelamineerd stuk bladerdeeg, gevuld met zachte Philadelphia® kaas. Gevouwen, gelijke afmetingen aan de bovenzijde en ongelijke structuur aan de andere zijde. Gedecoreerd met een mix van maanzaad en sesamzaad.

Inhoud ca. 45 stukken.

ALGEMENE INFORMATIE

Land van herkomst: Duitsland

GEBRUIKSINSTRUCTIES**Toepassing****Werkinstructies**

Ontdooien:	Tijd: 30 - 60 min	
Bakken (Traditionele oven):	Tijd: 25 min	Temperatuur: 200 - 210 °C
Opmerkingen	Met stoom bakken. Schakel de bevochtiger in voor het einde van de baktijd.	
Bakken (Heteluchtoven):	Tijd: 25 min	Temperatuur: 180 - 190 °C
Opmerkingen	Met stoom bakken. Schakel de bevochtiger in voor het einde van de baktijd.	

Artikelnummer: 10193881	Laatste verandering op: 14.01.2022
--------------------------------	---

PRODUCTAFMETINGEN

	Doel	Interval	Methode	Opmerking
Gewicht	125 g	123,8 - 130,6 g	Gemiddelde van een zak, Interne methode	
Hoogte		42 - 50 mm	Gemiddelde van 4 stuks, Interne methode	

SENSORISCHE INFORMATIE

Deeg			
Smaak	Kaasachtig, Karakteristieke granen en zaden	Geur:	Zuur, Mout
Uiterlijk:	Regelmatige vorm	Kleur:	Grijs, Bruinachtig
Opmerkingen	Gelijke gevormd met inkepingen (ongeveer 8 keer), de overlapping van de inkepingen verschuift om de 5 mm, inkepingen zijn 8 mm diep.		
Decoratie			
		Kleur:	Lichtgeel, Zwart

INGREDIËNTEDECLARATIE

TARWEBLOEM; Water; ZACHTE KAAS (VOLLE MELK; ROOM; MELKEIWIT; Zout); Palmvet; Plantaardige oliën: Raapzaad, Palm; Gist; SESAMZAAD; GEMOUT GERSTEMEEL; Suiker; Bruin lijnzaad; Geel lijnzaad; Zonnebloempitten; TARWEGLUTEN; Gejodeerd zout (Zout; Kaliumjodaat); Maanzaad; EIGEEL; Gemodificeerd Zetmeel; Emulgator: Mono- en diglyceriden van vetzuren, Mono- en diclyceriden van vetzuren veresterd met mono- en diacetylwijnsteenzuur, Lecithinen; Verdikkingsmiddel: Guarpitmeel, Xanthaangom; Zuurteregelaar: Melkzuur, Natriumacetaten, Citroenzuur; SOJABLOEM; EIPOEDER; GEDROOGD GERSTEMOUEXTRACT; Zout; Aroma; Meelverbeteraar: Ascorbinezuur.
--

NUTRITIONELE INFORMATIE

Per 100 gram product	
Energie:	1.474 kJ (354 kcal)
Vetten:	24,5 g
waarvan verzadigde vetzuren:	11,3 g
Koolhydraten:	24,9 g
waarvan suikers:	2,4 g
Eiwitten:	6,9 g
Zout (Na x 2,5):	1,0998 g

Artikelnummer: 10193881

Laatste verandering op: 14.01.2022

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	Ja	Ja	Ja
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	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	Ja	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: 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.

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: 4-0764-16-000-00; RSPO #: CU-RSPO SCC-831156

DIET INFORMATIE
Geschikt voor (lacto-ovo-) vegetariërs: Ja
Geschikt voor veganisten: Neen

MICROBIOLOGISCHE INFORMATIE

	Eenheid	M	m	n	c: > m	Methode/opmerkingen
E. coli:	/ 1 g	100				ISO 16649-2, ASU L 00.00-132/2
Schimmels:	/ g	10 000				DIN EN ISO 21527-1/2:2008-07, ISO 6611:2004-10, ASU §64 LFGB L01.00-37:1991-12
Bacillus cereus:	/ g	100				DIN EN ISO 7932:2005-03, ASU L 00.00-33:2006-09, ASU L01.00-72:2011-01
Staphylococcus aureus:	/ g	100				DIN EN ISO 6888-1:2003-12, ASU L 02.07-2:2003-12, ASU L00.00-55:2004-12, AFNOR 3M-01/09-04/03:2007-03
Salmonella:	/ 25 g	Niet aantoonbaar				DIN EN ISO 6579:2017-07, EN ISO 16140:2003, ASU L00.00-98:2007-04, DIN 10135:2013-05, DIN EN ISO 6579:2003-03, ASU L.00.00-66:2002-05
Listeria monocytogenes:	/ 1 g	Niet aantoonbaar				DIN EN ISO 11290-1/2:2017-09, DIN EN ISO 11290-1:2005-01

Artikelnummer: 10193881	Laatste verandering op: 14.01.2022
--------------------------------	---

HOUDBAARHEID EN OPSLAG CONDITIES

Bewaarcondities	
Houdbaarheid na productie:	182 dagen
Bewaartemperatuur:	-18 °C
Opslagadvies:	Na ontdooien niet opnieuw invriezen.
Opslagcondities na bakken (Lab simulatie)	
Houdbaarheid:	1 dagen
Bewaartemperatuur:	20 - 22 °C
Opslagadvies:	Omgevingstemperatuur
Transportcondities	
Transporttemperatuur	< -18 °C

VERPAKKINGSINFORMATIE

Distributieeenheid			
Nettogewicht:	5,625 kg	Brutogewicht:	6,211 kg
		Aantal stuks:	45 ST
Primaire verpakking			
Beschrijving:	Flexibele film, Buis	Materiaal:	HDPE
Beschrijving:	Zak	Materiaal:	Papier, LDPE
Secundaire verpakking			
Beschrijving:	Etiket	Materiaal:	Papier
Beschrijving:	Etiket	Materiaal:	Papier
Beschrijving:	Doos	Materiaal:	Golfkarton

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.
--