

PRODUCTINFORMATIEBLAD

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Laatste verandering op: 12.01.2022

Black Label Croissant Praliné**ARTIKELNUMMERS**

Artikelnummer	
Baker & Baker artikelnummer	10194188
Bedrijfsnaam	
Baker & Baker BENELUX BV	24548
Baker & Baker Global	10194188
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	5413321245480
Overig	
EAN-Code	5413321245480
GN-code (EU)	1901200000

BENAMING VAN HET LEVENSMIDDEL

Benaming van het levensmiddel: Boter croissant met pralinévulling, ongebakken en diepgevroren.

PRODUCTOMSCHRIJVING

Boter croissant met pralinévulling (17%), ongebakken en diepgevroren.

ALGEMENE INFORMATIE

Land van herkomst:	Spanje	Continent van herkomst:	Europa (EU)
Fysische conditie:	Bevroren		

GEBRUIKSINSTRUCTIES

Toepassing				
Alleen voor professioneel gebruik.				
Werkinstructies				
Rijzen:	Tijd:	20 - 30 min	Temperatuur:	30 °C
Bakken (Heteluchtoven):	Tijd:	14 - 16 min	Temperatuur:	185 °C
Bakken (Traditionele oven):	Tijd:	14 - 16 min	Temperatuur:	210 - 215 °C
			R.H.:	75 %

PRODUCTAFMETINGEN

	Doel	Interval	Methode	Opmerking
Gewicht	78 g			
Hoogte	123 mm			
Lengte	40 mm			
Breedte	34 mm			

SENSORISCHE INFORMATIE

Smaak	Typisch	Geur:	Typisch
Uiterlijk:	Bevroren	Kleur:	Licht gelig-wit
Vulling			
Smaak	Typisch	Geur:	Typisch
		Kleur:	Zoals chocolade

INGREDIËNTENDECLARATIE

TARWEBLOEM; BOTER (23%); Water; Pralinévulling (17%) (Suiker; HAZELNOOT PITTEN; Magere cacaopoeder; Emulgator: Zonnebloemlecithine; Vanilleboonpoeder); Suiker; Gist; Zout; WEIPOEDER; TARWEGLUTEN; Verdikkingsmiddel: Carrageen; Dextrose; Maltodextrine; Meelverbeteraar: Ascorbinezuur; Acerola kersenextract; Enzymen: Alfa-amylase, Hemicellulase.

Artikelnummer: 10194188

Laatste verandering op: 12.01.2022

NUTRITIONELE INFORMATIE
Per 100 gram product

Energie:	1.671 kJ (401 kcal)
Vetten:	24,6 g
waarvan verzadigde vetzuren:	13,5 g
waarvan enkelvoudig onverzadigd vetzuren:	8,4 g
waarvan meervoudig onverzadigd vetzuren:	1,3 g
Koolhydraten:	37,0 g
waarvan suikers:	14,0 g
Vezels:	1,9 g
Eiwitten:	7,0 g
Zout (Na x 2,5):	0,7792 g

ADDITIONELE NUTRITIONELE INFORMATIE
Per 100 gram product

Vetten waarvan transonverzadigde vetzuren:	0,6 g
Vetten waarvan dierlijke transvetzuren:	0,6 g
Vetten waarvan niet-dierlijke transvetzuren:	0,0 g
Zout (NaCl):	758,7 mg
Mineralen - Natrium:	311,7 mg
Water:	28,6 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	Ja	Ja
Haver	Neen	Neen	Neen
Spelt	Neen	Neen	Neen
Khorasantarwe	Neen	Neen	Neen
Schaaldieren en afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
Eieren en afgeleide producten	Neen	Ja	Ja
Vis en afgeleide producten	Neen	Neen	Ja
Pinda's en daarvan afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
Sojabonen en daarvan afgeleide producten	Neen	Ja	Ja
Melk en daarvan afgeleide producten (lactose inbegrepen)	Ja	Ja	Ja
Noten en daarvan afgeleide producten	Ja	Ja	Ja
Amandel	Neen	Ja	Ja
Hazelnoten	Ja	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	Ja
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	Ja
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, EI.

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: 10194188	Laatste verandering op: 12.01.2022
--------------------------------	---

DIET INFORMATIE

Geschikt voor (lacto-ovo-) vegetariërs:	Neen	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 koemelkeiwitallergie:	Neen
Geschikt voor veganisten:	Neen		

MICROBIOLOGISCHE INFORMATIE

	Eenheid	M	m	n	c: > m	Methode/opmerkingen
Totaal kiemgetal:	/ g	1 000 000				ISO 4833-1
E. coli:	/ 1 g	100				Interne methode
Schimmels:	/ g	20 000				NF V08-059
Gisten:	/ g	20 000				NF V08-059
Salmonella:	/ 25 g	Afwezig				ISO 6579
Listeria monocytogenes:	/ 1 g	100				Interne methode
Coagulase positive staphylococci:	/ g	1 000				Interne methode
Sulphite reducing clostridium:	/ g	100				ISO 15213

HOUBAARHEID EN OPSLAG CONDITIES

Bewaarcondities	
Houdbaarheid na productie:	180 dagen
Bewaartemperatuur:	-18 °C
Opslagadvies:	Na ontdooien niet opnieuw invriezen.
Transportcondities	
Transporttemperatuur	< -18 °C

Artikelnummer: 10194188	Laatste verandering op: 12.01.2022
--------------------------------	---

VERPAKKINGSINFORMATIE

Distributieeenheid			
Nettogewicht: 6,5 kg	Brutogewicht: 7,3 kg		
Pallet			
Pallettype: Europallet			
DE per laag: 12 ST	Lagen: 9 ST	DE per pallet: 108 ST	
Nettogewicht: 699 kg	Brutogewicht: 783 kg	Totale pallethoogte: 2,013 m	
Primaire verpakking			
Beschrijving: Zak	Materiaal: HDPE		
Hoeveelheid: 7,0000 PCE			
Gewicht: 12,86 g			
Kleur: Transparant			
Breedte: 620 mm			
Hoogte: 620 mm			
Secundaire verpakking			
Beschrijving: Doos	Materiaal: Golfkarton		
Hoeveelheid: 7,0000 PCE			
Gewicht: 262,08 g			
Kleur: Wit			
Lengte (buitenzijde): 293 mm			
Breedte (buitenzijde): 260 mm			
Hoogte: 185 mm			
Hoogte (buitenzijde): 207 mm			
Tertiaire verpakking			
Beschrijving: Pallet	Materiaal: Hout		
Hoeveelheid: 6,0000 PCE			
Gewicht: 22.616 g			
Kleur: Bruin			
Lengte: 1.200 mm			
Breedte: 800 mm			
Hoogte: 144 mm			
Beschrijving: Etiket	Materiaal: Papier		
Hoeveelheid: 699,0000 PCE			
Kleur: Wit			
Breedte: 148 mm			
Hoogte: 240 mm			
Beschrijving: Folie (stretch)	Materiaal: LLDPE		
Hoeveelheid: 2,9127 KG			
Kleur: Transparant			
Breedte: 500 mm			
Beschrijving: Blad	Materiaal: Golfkarton		
Hoeveelheid: 13,0000 PCE			
Gewicht: 272,53 g			
Oppervlak: 0,70 m ²			
Kleur: Bruin			
Lengte: 1.000 mm			
Breedte: 700 mm			
Beschrijving: Etiket	Materiaal: Papier		
Hoeveelheid: 13,0000 PCE			
Breedte: 149 mm			
Hoogte: 210 mm			
Codering			
Naam: Ja	Vervaldatum: DD/MM/YY	Lotcode: Ja	
Overige codes: Barcode, SSCC		Materiaalcode: Ja	

VOEDSELVEILIGHEID / HACCP

Fysische gevaren - specifiek controlesysteem			
	Aanwezig		Opmerkingen
Metaaldetectie:	Ja		
Ferro:		Diameter van het controle-instrument: 2,5 mm	
Non ferro:		Diameter van het controle-instrument: 3 mm	
Roestvrijstaal:		Diameter van het controle-instrument: 4 mm	
Afkeurmethode:	Bandstop		

Artikelnummer:	10194188	Laatste verandering op:	12.01.2022
-----------------------	----------	--------------------------------	------------

WETTELIJKE INFORMATIE

Internationaal ingrediëntnummer		
Type	Nummer	Opmerkingen
GN-code (EU)	1901200000	
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:	12.01.2022
Verandering:	Voedselveiligheid / HACCP