

PRODUCTINFORMATIEBLAD

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Laatste verandering op: 01.04.2021

Muffin duo**ARTIKELNUMMERS**

Artikelnummer	
Baker & Baker artikelnummer	10204693
Bedrijfsnaam	Productcode
Baker & Baker BENELUX BV	29035
Baker & Baker Global	10204693
Baker & Baker FRANCE SARL	29035
Baker & Baker MAGYARORSZÁG KFT	7141135
Overig	
EAN-Code	5413321290350
ITF 14 code	05413321290350
GN-code (EU)	1905907000

BENAMING VAN HET LEVENSMIDDEL**Benaming van het levensmiddel:** Muffin van licht deeg en cacao deeg, gedecoreerd met witte chocolade stukjes, gebakken en diepgevroren**PRODUCTOMSCHRIJVING**

Bakkerijproduct voor alle consumenten (voor uitzonderingen, zie ingrediënten- en allergenenlijst).

ALGEMENE INFORMATIE**Fysische conditie:** Bevroren**GEBRUIKSIINSTRUCTIES**

Toepassing			
Werkinstructies			
Ontdooien:	Tijd:	90 min	Temperatuur: 20 - 23 °C

PRODUCTAFMETINGEN

	Doel	Interval	Methode	Opmerking
Gewicht	90 g	82 - 98 g		
Hoogte	55 mm	48 - 62 mm		
Diameter	85 mm	75 - 95 mm		

SENSORISCHE INFORMATIE

Smaak	Chocolade, Vanille	Geur:	Typisch, Geen vreemde geuren
Uiterlijk:	Bevroren	Kleur:	Bruin, Donkergeel

INGREDIËNTEDECLARATIE

TARWEBLOEM; Raapzaadolie; Suiker; Water; Witte chocolade stukjes(4,9%) (Suiker; VOLLE MELKPOEDER; Cacaoboter; MAGERE MELKPOEDER; Emulgator: SOJALECITHINE; Natuurlijk vanillearoma); Rijsmiddel: Difosfaten, Natriumcarbonaten, Calciumfosfaten, Glucono-delta-lacton; TARWEZETMEEL; HEELEIPOEDER VAN HENNEN MET VRIJE LOOP; Magere cacao poeder(1,4%); Gemodificeerd zetmeel; Voorverstijfsele rijstebloem; MELKEIWIT; WEIPOEDER (ZOET); Emulgator: Natriumstearoyl-2-lactylaet; Zout; Aroma.

Artikelnummer: 10204693

Laatste verandering op: 01.04.2021

NUTRITIONELE INFORMATIE
Per 100 gram product

Energie:	1.707 kJ (409 kcal)
Vetten:	23,1 g
waarvan verzadigde vetzuren:	3,0 g
waarvan enkelvoudig onverzadigd vetzuren:	13,8 g
waarvan meervoudig onverzadigd vetzuren:	6,2 g
Koolhydraten:	44,2 g
waarvan suikers:	23,0 g
Vezels:	1,2 g
Eiwitten:	5,4 g
Zout (Na x 2,5):	1,241 g

ADDITIONELE NUTRITIONELE INFORMATIE
Per 100 gram product

Vetten waarvan transonverzadigde vetzuren:	0,3 g
Vetten waarvan dierlijke transvetzuren:	0,0 g
Vetten waarvan niet-dierlijke transvetzuren:	0,3 g
Zout (NaCl):	233,1 mg
Mineralen - Natrium:	496,3 mg
Water:	22,8 g

ALLERGENENINFORMATIE

Allergeen	Aanwezig		
	product	productielijn	fabriek
Legale allergenen (overeenkomstig Verordening (EU) Nr. 1169/2011)			
Granen die gluten bevatten en afgeleide producten	Ja	Ja	
Tarwe	Ja	Ja	
Rogge	Neen	Ja	
Gerst	Neen	Ja	
Haver	Neen	Ja	
Spelt	Neen	Ja	
Khorasantarwe	Neen	Neen	
Schaaldieren en afgeleide producten	Neen	Neen	
Eieren en afgeleide producten	Ja	Ja	
Vis en afgeleide producten	Neen	Neen	
Pinda's en daarvan afgeleide producten	Neen	Neen	
Sojabonen en daarvan afgeleide producten	Ja	Ja	
Melk en daarvan afgeleide producten (lactose inbegrepen)	Ja	Ja	
Noten en daarvan afgeleide producten	Neen	Ja	
Amandel	Neen	Ja	
Hazelnoten	Neen	Ja	
Walnoten	Neen	Ja	
Cashewnoten	Neen	Ja	
Pecannoten	Neen	Ja	
Paranoten	Neen	Neen	
Pistachenoten	Neen	Ja	
Macademianoten	Neen	Neen	
Selderij en daarvan afgeleide producten	Neen	Neen	
Mosterd en daarvan afgeleide producten	Neen	Neen	
Sesam en daarvan afgeleide producten	Neen	Ja	
Zwavel dioxide en sulfieten in concentraties > 10 mg/kg of > 10 mg/l	2 PPM *	Neen	
Lupine en daarvan afgeleide producten	Neen	Neen	
Weekdieren en afgeleide producten	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, 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.

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		

Artikelnummer: 10204693	Laatste verandering op: 01.04.2021
--------------------------------	---

MICROBIOLOGISCHE INFORMATIE

	Eenheid	M	m	n	c: > m	Methode/opmerkingen
Enterobacteriaceae:	/ g	100				NF V08-054, ISO 21528-2
Bacillus cereus:	/ g	1 000				ISO 7932
Salmonella:	/ 25 g	Afwezig				PAM 55
Listeria monocytogenes:	/25 g	Afwezig				PAM 16

HOUDBAARHEID EN OPSLAG CONDITIES

Bewaarcondities	
Houdbaarheid na productie:	365 dagen
Bewaartemperatuur:	-18 °C
Opslagadvies:	Na ontdooien niet terug invriezen, maar droog bewaren, beschermd tegen warmte.
Opslagcondities na ontdooien (Lab simulatie)	
Houdbaarheid:	2 dagen
Bewaartemperatuur:	20 - 23 °C
Opslagadvies:	Beperkte houdbaarheid na ontdooien
Opmerkingen	zonder blister
Opslagcondities na ontdooien (Lab simulatie)	
Houdbaarheid:	3 dagen
Opslagadvies:	Beperkte houdbaarheid na ontdooien
Opmerkingen	met blister
Transportcondities	
Transporttemperatuur	< -18 °C

Artikelnummer: 10204693	Laatste verandering op: 01.04.2021
--------------------------------	---

VERPAKKINGSINFORMATIE

Distributieeenheid			
Nettogewicht:	3,240 kg	Brutogewicht:	3,649 kg
		Aantal stuks:	36 ST
Pallet			
Pallettype:	Europallet		
DE per laag:	8 ST	Lagen:	7 ST
Nettogewicht:	181,44 kg	Brutogewicht:	229,62 kg
		DE per pallet:	56 ST
		Totale pallethoogte:	177,50 cm
Primaire verpakking			
Beschrijving:	Zak	Materiaal:	HDPE
Hoeveelheid:	1,0000 PCE		
Gewicht	18,50 g		
Kleur:	Blauw		
Breedte	500 mm		
Hoogte	600 mm		
Beschrijving:	Blad	Materiaal:	Vouwkarton, BOPP
Hoeveelheid:	2,0000 PCE		
Gewicht	49,20 g		
Kleur:	Grijs		
Lengte	380 mm		
Breedte	275 mm		
Beschrijving:	Beker	Materiaal:	Papier
Hoeveelheid:	36,0000 PCE		
Gewicht	1,59 g		
Kleur:	Wit		
Hoogte	68 mm		
Diameter bovenzijde:	93 mm		
Diameter onderzijde:	50 mm		
Secundaire verpakking			
Beschrijving:	Doos	Materiaal:	Golfkarton
Hoeveelheid:	1,0000 PCE		
Gewicht	321,71 g		
Kleur:	Wit		
Lengte (buitenzijde):	394 mm		
Breedte (buitenzijde):	289 mm		
Hoogte (buitenzijde):	233 mm		
Beschrijving:	Etiket	Materiaal:	Papier
Hoeveelheid:	2,0000 PCE		
Gewicht	3,2229 g		
Kleur:	Wit		
Breedte	149 mm		
Hoogte	210 mm		
Beschrijving:	Tape		
Hoeveelheid:	2,5745 G		
Breedte	48 mm		
Tertiaire verpakking			
Beschrijving:	Lint	Materiaal:	Was
Hoeveelheid:	17,1465 KG		
Gewicht	715 g		
Lengte	450 m		
Breedte	152,4 mm		
Beschrijving:	Folie (stretch)	Materiaal:	PE
Hoeveelheid:	0,3036 KG		
Kleur:	Transparant		
Breedte	500 mm		
Beschrijving:	Etiket	Materiaal:	Papier
Hoeveelheid:	3,0000 PCE		
Gewicht	3,2229 g		
Kleur:	Wit		
Breedte	149 mm		
Hoogte	210 mm		
Beschrijving:	Pallet	Materiaal:	Hout
Hoeveelheid:	2,0000 PCE		
Gewicht	25.000 g		
Lengte	1.200 mm		
Breedte	800 mm		
Hoogte	144 mm		
Beschrijving:	Krimpfolie	Materiaal:	PE
Hoeveelheid:	0,0000 PCE		
Breedte	500 mm		

Artikelnummer: 10204693	Laatste verandering op: 01.04.2021
--------------------------------	---

VOEDSELVEILIGHEID / HACCP

Fysische gevaren - specifiek controlesysteem			
	Aanwezig		Opmerkingen
Filters:	Ja		
Metaaldetectie:	Ja		
Ferro:		Diameter van het controle-instrument: 2,5 mm	
Non ferro:		Diameter van het controle-instrument: 2,5 mm	
Roestvrijstaal:		Diameter van het controle-instrument: 3,0 mm	
Röntgenstraal	Neen		
Visuele inspectie:	Ja		
Afkeurmethode:	Bandstop en hoorbaar alarm		

WETTELIJKE INFORMATIE

Internationaal ingrediëntnummer		
Type	Nummer	Opmerkingen
EAN13	5413321290350	
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: 01.04.2021
Verandering: