

PRODUCTINFORMATIEBLAD

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Laatste verandering op: 08.09.2021

B&B Deluxe Muffin Duo

ARTIKELNUMMERS

Artikelnummer	
Baker & Baker artikelnummer	10207553
Bedrijfsnaam	Productcode
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	4017040893482
Baker & Baker BENELUX BV	26856
Baker & Baker AUSTRIA GMBH	4017040893482
Baker & Baker POLSKA SP Z O.O.	501120
Baker & Baker Global	10207553
Baker & Baker FRANCE SARL	89348
Overig	
EAN-Code	4017040893482
GN-code (EU)	19059070007006

BENAMING VAN HET LEVENSMIDDEL

Benaming van het levensmiddel: Muffin met stukjes witte chocolade in chocoladedeeg en stukjes pure chocolade in licht deeg, diepgevroren

PRODUCTOMSCHRIJVING



Muffin met licht deeg met stukjes pure chocolade en donker deeg met stukjes witte chocolade.

ALGEMENE INFORMATIE

Land van herkomst:	Engeland	Continent van herkomst:	Europa
Fysische conditie:	Bevroren		

GEBRUIKSIJNSTRUCTIES

Toepassing			
Ontdooien en opdienen Minstens 60 min ontdooien, afhankelijk van de kamertemperatuur.			
Werkinstructies			
Ontdooien:	Tijd:	60 - 120 min	Temperatuur: 25 °C

PRODUCTAFMETINGEN

	Doel	Interval	Methode	Opmerking
Gewicht	100 g			
Hoogte	65 mm	60 - 70 mm		

SENSORISCHE INFORMATIE

Smaak	Zoet gebakken, Rijk, Chocolade	Geur:	Zoet gebakken, Chocolade
Uiterlijk:	Koepelvormig, Licht paddenstoelvormig, Met chocolade stukjes	Kleur:	Gemarmerd, Zwart, Wit
Structuur:	Kruimelig, Licht		

FORMULERING

Ingrediënt		E-nummer	%*	
Tarwebloem			25	
	Tarwebloem			20
	Calciumcarbonaat	E 170		< 1
	Nicotinezuur			< 1
	Ijzer			< 1
	Thiamine			
Water			20	
Raapzaadolie			15	
Suiker			15	
Witte chocolade stukjes			9	
	Suiker			5
	Cacaoboter			2
	Volle melkpoeder			< 1
	Weipoeder (zoet)			< 1
	Lactose			< 1
	Boterolie			< 1
	Emulgator			< 1
		Sojalecithine	E 322	< 1
	Aroma			< 1
Chocoladestukjes			4	
	Suiker			2
	Cacao massa			1
	Cacaoboter			< 1
	Emulgator			< 1
		Sojalecithine	E 322	< 1
	Aroma			< 1
Tarwezetmeel			2	
Rijsmiddel			2	
	Difosfaten	E 450		< 1
	Natriumcarbonaat	E 500		< 1
	Calciumfosfaten	E 341		< 1
	Glucono-delta-lacton	E 575		< 1
Magere cacao poeder			1	
Gemodificeerd maïszetmeel			1	
Voorverstijfselde rijstbloem			1	
Melkeiwit			1	
Weipoeder (zoet)			1	
Eipoeder			< 1	
Emulgator			< 1	
	Natriumstearoyl-2-lactylaate	E 481		< 1
Zout			< 1	
Aroma			< 1	
* 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 %				

INGREDIËNTENDECLARATIE

TARWEBLOEM (TARWEBLOEM; Calciumcarbonaat; Nicotinezuur; Ijzer; Thiamine); Water; Raapzaadolie; Suiker; Witte chocolade stukjes (8,5%) (Suiker; Cacaoboter; VOLLE MELKPOEDER; WEIPOEDER (ZOET); LACTOSE; BOTEROLIE; Emulgator: SOJALECITHINE; Aroma); Chocoladestukjes (3,6%) (Suiker; Cacao massa; Cacaoboter; Emulgator: SOJALECITHINE; Aroma); TARWEZETMEEL; Rijsmiddel: Difosfaten, Natriumcarbonaat, Calciumfosfaten, Glucono-delta-lacton; Magere cacao poeder (1,5%); Gemodificeerd maïszetmeel; Voorverstijfselde rijstbloem; MELKEIWIT; WEIPOEDER (ZOET); EIPOEDER; Emulgator: Natriumstearoyl-2-lactylaate; Zout; Aroma.

NUTRITIONELE INFORMATIE

Per 100 gram product		
Energie:	1.678 kJ	(401 kcal)
Vetten:	21,3 g	
waarvan verzadigde vetzuren:	3,8 g	
waarvan enkelvoudig onverzadigd vetzuren:	12,0 g	
waarvan meervoudig onverzadigd vetzuren:	5,2 g	
Koolhydraten:	47,1 g	
waarvan suikers:	24,9 g	
Vezels:	1,7 g	
Eiwitten:	4,4 g	
Zout (Na x 2,5):	0,6892 g	
Per portie (100 G)		
Energie:	1.678 kJ	(401 kcal)
Vetten:	21,3 g	
waarvan verzadigde vetzuren:	3,8 g	
waarvan enkelvoudig onverzadigd vetzuren:	12,0 g	
waarvan meervoudig onverzadigd vetzuren:	5,2 g	
Koolhydraten:	47,1 g	
waarvan suikers:	24,9 g	
Vezels:	1,7 g	
Eiwitten:	4,4 g	
Zout (Na x 2,5):	0,6892 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):	186,1 mg
Mineralen - Natrium:	275,7 mg
Water:	24,5 g

REFERENTIE-INNAMES INFORMATIE

Per 100 gram product	VOLWASSENEN
Energie:	20 %
Totale vetten:	30 %
Verzadigde vetzuren:	19 %
Koolhydraten:	18 %
Suikers:	28 %
Eiwitten:	9 %
Zout:	11 %
Per portie (100 G)	VOLWASSENEN
Energie:	20 %
Totale vetten:	30 %
Verzadigde vetzuren:	19 %
Koolhydraten:	18 %
Suikers:	28 %
Eiwitten:	9 %
Zout:	11 %

Artikelnummer: 10207553

Laatste verandering op: 08.09.2021

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	Ja	Neen
Gerst	Neen	Ja	Ja
Haver	Neen	Ja	Ja
Spelt	Neen	Ja	Ja
Khorasantarwe	Neen	Ja	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	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	1 PPM *	Ja	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: NOTEN.			

GMO INFORMATIE

Dit product bevat geen ingrediënten die etikettering vereisen volgens de verordening (EU) nr. 1829/2003 en Verordening (EU) 1830/2003.

BIOLOGISCHE INFORMATIE

Biologisch: Neen

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: 10207553	Laatste verandering op: 08.09.2021
--------------------------------	---

MICROBIOLOGISCHE INFORMATIE

	Eenheid	M	m	n	c: > m	Methode/opmerkingen
Totaal kiemgetal:	/ g	5 000				UKAS Accredited Method, PCA, ISO 4833
Enterobacteriaceae:	/ g	100				UKAS Accredited Method, ISO 21528-2, VRBD agar
E. coli:	/ 1 g	10				UKAS Accredited Method, ISO 16649-2, TBX Agar, Random Sample taken from the line weekly with the view of testing all product groups annually
Schimmels:	/ g	1 000				UKAS Accredited Method, ISO 21527-1, Random Sample taken from the line weekly with the view of testing all product groups annually
Gisten:	/ g	1 000				UKAS Accredited Method, ISO 21527-1, Random Sample taken from the line weekly with the view of testing all product groups annually
Salmonella:	/ 25 g	Afwezig				UKAS Accredited Method, ISO 6579:2002, Random Sample taken from the line weekly with the view of testing all product groups annually
Listeria monocytogenes:	/25 g	Afwezig				UKAS Accredited Method, ISO 11290-2, Random Sample taken from the line weekly with the view of testing all product groups annually

HOUDBAARHEID EN OPSLAG CONDITIES

Bewaarcondities	
Houdbaarheid na productie:	364 dagen
Bewaartemperatuur:	< -18 °C
Opslagadvies:	Na ontdooien niet opnieuw invriezen.
Opslagcondities na ontdooien (Lab simulatie)	
Houdbaarheid:	2 dagen
Bewaartemperatuur:	< 25 °C
Opslagadvies:	Omgevingstemperatuur, Droge omstandigheden
Transportcondities	
Transporttemperatuur	< -18 °C

Artikelnummer: 10207553	Laatste verandering op: 08.09.2021
--------------------------------	---

VERPAKKINGSINFORMATIE

Distributieeenheid			
Nettogewicht:	3,600 kg	Brutogewicht:	4,407 kg
		Aantal stuks:	36 ST
Pallet			
Pallettype:	Europallet		
DE per laag:	8 ST	Lagen:	7 ST
Nettogewicht:	201,60 kg	Brutogewicht:	272 kg
		DE per pallet:	56 ST
		Totale pallethoogte:	196,3 cm
Primaire verpakking			
Beschrijving:	Beker	Materiaal:	Papier
Hoeveelheid:	36,0000 PCE		
Gewicht	1,92 g		
Hoogte	68 mm		
Diameter bovenzijde:	93 mm		
Diameter onderzijde:	50 mm		
Beschrijving:	Krimpfolie	Materiaal:	Polyolefine
Kleur:	Transparant		
Breedte	500 mm		
Beschrijving:	Tray	Materiaal:	Papier
Hoeveelheid:	3,0000 PCE		
Gewicht	70 g		
Lengte	372 mm		
Breedte	275 mm		
Hoogte	39 mm		
Beschrijving:	Folie (stretch)	Materiaal:	LLDPE
Hoeveelheid:	0,0083 KG		
Breedte	500 mm		
Secundaire verpakking			
Beschrijving:	Etiket	Materiaal:	Papier
Hoeveelheid:	2,0000 PCE		
Gewicht	1,6660 g		
Kleur:	Wit		
Breedte	170 mm		
Hoogte	100 mm		
Beschrijving:	Etiket	Materiaal:	PP
Hoeveelheid:	3,0000 PCE		
Kleur:	Wit		
Breedte	120 mm		
Hoogte	99 mm		
Beschrijving:	Tray	Materiaal:	Golfkarton
Hoeveelheid:	3,0000 PCE		
Gewicht	89 g		
Kleur:	Wit		
Lengte (buitenzijde):	378 mm		
Breedte (buitenzijde):	279 mm		
Hoogte (buitenzijde):	81 mm		
Beschrijving:	Doos	Materiaal:	Golfkarton
Hoeveelheid:	1,0000 PCE		
Gewicht	269 g		
Kleur:	Wit		
Lengte (buitenzijde):	393 mm		
Breedte (buitenzijde):	293 mm		
Hoogte (buitenzijde):	259 mm		
Codering			
	Vervaldatum:	Ja	Lotcode:
			YDDDLLTT (Jaar/Dagcode/Productielijn/Verpakkingstijd of palletisatie)

Artikelnummer: 10207553	Laatste verandering op: 08.09.2021
--------------------------------	---

VOEDSELVEILIGHEID / HACCP

Microbiologische gevaren - specifiek controlesysteem			
Voedselveiligheid / HACCP:			
Fysische gevaren - specifiek controlesysteem			
Zeven:	Aanwezig	Maas:	Opmerkingen
Metaaldetectie:	Ja	< 7 mm	
Ferro:	Ja	Diameter van het controle-instrument: 1,5 mm	
Non ferro:		Diameter van het controle-instrument: 2,5 mm	
Roestvrijstaal:		Diameter van het controle-instrument: 2,5 mm	

WETTELIJKE INFORMATIE

Internationaal ingrediëntnummer		
Type	Nummer	Opmerkingen
GN-code (EU)	19059070007006	
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:	08.09.2021
Verandering:	Verpakkingsinformatie