

**PRODUCTINFORMATIEBLAD**

www.bakerandbaker.eu

**BAKER & BAKER**  
dedicated to delight

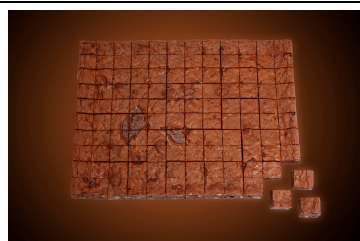
Laatste verandering op: 05.11.2021

**B&B Mini Brownie Star Portions 20g****ARTIKELNUMMERS**

Artikelnummer	
Baker & Baker artikelnummer	<b>10218660</b>
Bedrijfsnaam	Productcode
Baker & Baker FRANCE SARL	29140
Baker & Baker BENELUX BV	29140
Overig	
EAN-Code	3040409291408
GN-code (EU)	1905907000

**BENAMING VAN HET LEVENSMIDDEL**

<b>Benaming van het levensmiddel:</b>	Diepvries gebakken chocolade en pecannoten cake
---------------------------------------	---

**PRODUCTOMSCHRIJVING****ALGEMENE INFORMATIE**

<b>Land van herkomst:</b>	Frankrijk	<b>Continent van herkomst:</b>	Europa (EU)
<b>Fysische conditie:</b>	Bevroren		

**GEBRUIKSINSTRUCTIES**

<b>Algemeen advies</b>
<b>Toepassing</b>
Alleen voor professioneel gebruik.

**PRODUCTAFMETINGEN**

	Doel	Interval	Methode	Opmerking
<b>Gewicht</b>	2.500 g			
<b>Hoogte</b>	25 mm			
<b>Lengte</b>	396 mm			
<b>Breedte</b>	302 mm			

**SENSORISCHE INFORMATIE**

<b>Smaak</b>	Chocolade, Boterachtig	<b>Geur:</b>	Chocolade, Boterachtig
<b>Uiterlijk:</b>	Rechthoekig	<b>Kleur:</b>	Typisch, Bruin

Artikelnummer: 10218660

Laatste verandering op: 05.11.2021

**FORMULERING**

Ingredient	E-nummer	%*
Chocolade		25
Cacao massa		15
Suiker		15
Emulgator		< 1
Sojalecithine	E 322	< 1
Suiker		20
Heel ei van hennen met vrije loop		20
Tarwebloem		10
Boterconcentraat		8
Raapzaadolie		8
Pecannoten		5

\* 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 %

**INGREDIËNTEDECLARATIE**

Chocolade (27%) (Cacao massa (50%); Suiker; Emulgator: SOJALECITHINE); Suiker; HEEL EI VAN HENNEN MET VRIJE LOOP; TARWEBLOEM; BOTERCONCENTRAAT; Raapzaadolie; PECANNOTEN (5%).

**NUTRITIONELE INFORMATIE**

Per 100 gram product	
Energie:	1.944 kJ (466 kcal)
Vetten:	28,8 g
waarvan verzadigde vetzuren:	11,5 g
waarvan enkelvoudig onverzadigd vetzuren:	12,5 g
waarvan meervoudig onverzadigd vetzuren:	4,2 g
Koolhydraten:	44,3 g
waarvan suikers:	36,0 g
Vezels:	3,5 g
Eiwitten:	5,7 g
Zout (Na x 2,5):	0,0747 g

**ADDITIONELE NUTRITIONELE INFORMATIE**

Per 100 gram product	
Vetten waarvan transonverzadigde vetzuren:	0,7 g
Vetten waarvan dierlijke transvetzuren:	0,6 g
Vetten waarvan niet-dierlijke transvetzuren:	0,1 g
Zout (NaCl):	2,8 mg
Mineralen - Natrium:	29,9 mg
Water:	16,3 g

Artikelnummer: 10218660

Laatste verandering op: 05.11.2021

**ALLERGENENINFORMATIE**

Allergeen	Aanwezig		
	product	productielijn	fabriek
<b>Legale allergenen (overeenkomstig Verordening (EU) Nr. 1169/2011)</b>			
Granen die gluten bevatten en afgeleide producten	Ja	Ja	Ja
Tarwe	Ja	Ja	Ja
Rogge	Neen	Neen	Neen
Gerst	Neen	Neen	Neen
Haver	Neen	Neen	Neen
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	Ja	Ja	Ja
Amandel	Neen	Neen	Neen
Hazelnoten	Neen	Neen	Neen
Walnoten	Neen	Ja	Ja
Cashewnoten	Neen	Neen	Neen
Pecannoten	Ja	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	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 SO <sub>2</sub> bedraagt.			
<b>Mogelijke kruiscontaminatie</b>			
Kan sporen bevatten van: ANDERE 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:	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		

**MICROBIOLOGISCHE INFORMATIE**

	Eenheid	M	m	n	c: > m	Methode/opmerkingen
Totaal kiemgetal:	/ g	100 000				XP V08-034
E. coli:	/ 1 g	10				ISO 16649-2
Schimmels:	/ g	1 000				NF V08-059
Gisten:	/ g	1 000				NF V08-059
Bacillus cereus:	/ g	100				ISO 7932
Staphylococcus aureus:	/ g	100				NF V08 - 057 - 1
Salmonella:	/ 25 g	Afwezig				BRD 07/11 - 12/05
Listeria monocytogenes:	/25 g	Afwezig				AES 10/03-09/00

<b>Artikelnummer:</b> 10218660	<b>Laatste verandering op:</b> 05.11.2021
--------------------------------	---

**HOUDBAARHEID EN OPSLAG CONDITIES**

<b>Bewaarcondities</b>	
Houdbaarheid na productie:	365 dagen
Bewaartemperatuur:	-18 °C
Opslagadvies:	Na ontdooien niet opnieuw invriezen.
<b>Opslagcondities na ontdooien (Lab simulatie)</b>	
Houdbaarheid:	12 dagen
Bewaartemperatuur:	0 - 4 °C
Opslagadvies:	Bewaar het product in de originele verpakking
<b>Opslagcondities na ontdooien (Lab simulatie)</b>	
Houdbaarheid:	5 dagen
Bewaartemperatuur:	< 22 °C
Opslagadvies:	Bewaar het product in de originele verpakking
Opmerkingen:	Kamertemperatuur, bij voorkeur onder 22°C Wanneer het product wordt herpakt in blister, is de aanbevolen houdbaarheid na ontdooien 7 dagen bij kamertemperatuur (<22 °C) (onder voorbehoud van het naleven van Goede Hygiënische Praktijken tijdens de herverpakingsactiviteiten)
<b>Transportcondities</b>	
Transporttemperatuur	-18 °C

**VERPAKKINGSINFORMATIE**

<b>Distributieeenheid</b>					
<b>Nettogewicht:</b>	10 kg	<b>Brutogewicht:</b>	10,7 kg	<b>Aantal stuks:</b>	4 ST
<b>Pallet</b>					
<b>Pallettype:</b>	Europallet	<b>Lagen:</b>	9 ST	<b>DE per pallet:</b>	54 ST
<b>DE per laag:</b>	6 ST	<b>Brutogewicht:</b>	602 kg	<b>Totale pallethoogte:</b>	174 cm
<b>Nettogewicht:</b>	540 kg				
<b>Primaire verpakking</b>					
<b>Beschrijving:</b>	Deksel	<b>Materiaal:</b>	Golfkarton		
<b>Hoeveelheid:</b>	1,000 PCE				
<b>Gewicht</b>	57 g				
<b>Kleur:</b>	Wit				
<b>Lengte (buitenzijde):</b>	407 mm				
<b>Breedte (buitenzijde):</b>	313 mm				
<b>Hoogte (buitenzijde):</b>	41 mm				
<b>Beschrijving:</b>	Tray	<b>Materiaal:</b>	Golfkarton		
<b>Hoeveelheid:</b>	1,000 PCE				
<b>Gewicht</b>	78 g				
<b>Lengte (buitenzijde):</b>	400 mm				
<b>Breedte (buitenzijde):</b>	306 mm				
<b>Hoogte (buitenzijde):</b>	41 mm				
<b>Beschrijving:</b>	Krimpfolie	<b>Materiaal:</b>	Polyolefine		
<b>Hoeveelheid:</b>	0,0003 PCE				
<b>Gewicht</b>	7 g				
<b>Kleur:</b>	Transparant				
<b>Secundaire verpakking</b>					
<b>Beschrijving:</b>	Doos	<b>Materiaal:</b>	Golfkarton		
<b>Hoeveelheid:</b>	0,2500 PCE				
<b>Gewicht</b>	220 g				
<b>Kleur:</b>	Bruin				
<b>Lengte (buitenzijde):</b>	416 mm				
<b>Breedte (buitenzijde):</b>	323 mm				
<b>Hoogte (buitenzijde):</b>	177 mm				
<b>Tertiaire verpakking</b>					
<b>Beschrijving:</b>	Folie (stretch)	<b>Materiaal:</b>	LDPE		
<b>Hoeveelheid:</b>	0,3000 KG				
<b>Breedte</b>	500 mm				
<b>Beschrijving:</b>	Pallet	<b>Materiaal:</b>	Hout		
<b>Hoeveelheid:</b>	1,0000 PCE				
<b>Gewicht</b>	25.000 g				
<b>Kleur:</b>	Lichtbruin, Blauw				
<b>Lengte</b>	1.200 mm				
<b>Breedte</b>	800 mm				
<b>Hoogte</b>	144 mm				
<b>Codering</b>					
<b>Productiedatum:</b>	DD/MM/YY	<b>Vervaldatum:</b>	DD/MM/YY	<b>Lotcode:</b>	DDMMJJ UU MM
<b>Naam:</b>	Ja	<b>Leverancier:</b>	Ja	<b>Materiaalcode:</b>	Ja
<b>EAN:</b>	Ja				

<b>Artikelnummer:</b> 10218660	<b>Laatste verandering op:</b> 05.11.2021
--------------------------------	---

**VOEDSELVEILIGHEID / HACCP**

Fysische gevaren - specifiek controlesysteem			
	Aanwezig		Opmerkingen
<b>Röntgenstraal</b>	Ja		
<b>Aluminium:</b>		Diameter van het controle-instrument: 3 mm	
<b>Roestvrijstaal:</b>		Diameter van het controle-instrument: 0,8 mm	
<b>Glas:</b>		Diameter van het controle-instrument: 3 mm	
<b>Keramisch:</b>		Diameter van het controle-instrument: 3 mm	

**WETTELIJKE INFORMATIE**

Internationaal ingrediëntnummer		
Type	Nummer	Opmerkingen
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:	05.11.2021
Verandering:	