

# PRODUCTINFORMATIEBLAD

www.bakerandbaker.eu

**BAKER & BAKER**  
dedicated to delight

Laatste verandering op: 27.03.2021

## B&B 6 Originals Grains Burger Bun

### ARTIKELNUMMERS

Artikelnummer	
Baker & Baker artikelnummer	<b>10231710</b>
Bedrijfsnaam	Productcode
Baker & Baker BENELUX BV	02361
Baker & Baker AUSTRIA GMBH	4017040023612
MARGO - B&B SCHWEIZ AG	2361
Baker & Baker Global	10231710
Baker & Baker MAGYARORSZÁG KFT	7141202
Baker & Baker FRANCE SARL	2361
Overig	
EAN-Code	4017040023612
ITF 14 code	04017040023612
GN-code (EU)	1905907000

### BENAMING VAN HET LEVENSMIDDEL

**Benaming van het levensmiddel:** Zacht, rond hamburgerbroodje gedecoreerd met gebroken volkoren roggekorrels, gebakken, voorgesneden en diepgevroren

### PRODUCTOMSCHRIJVING



Bakkerswaren, Diepgevroren

Zacht, rond hamburgerbroodje gedecoreerd met gebroken volkoren roggekorrels, gebakken, voorgesneden en diepgevroren.

### ALGEMENE INFORMATIE

**Land van herkomst:** Duitsland **Continent van herkomst:** Europa

### GEBRUIKSINSTRUCTIES

#### Algemeen advies

Ontdooi de broodjes in de verpakking gedurende 2 à 3 uur op kamertemperatuur, totdat alle condens is geabsorbeerd.  
Direct gebruiken, eventueel het snijvlak kort roosteren.

#### Werkinstructies

**Ontdooien:** **Tijd:** 120 - 180 min **Temperatuur:** 15 - 22 °C

### PRODUCTAFMETINGEN

	Doel	Interval	Methode	Opmerking
Gewicht	100 g	98 - 108 g		
Hoogte	40 mm	37 - 43 mm	Maat	
Lengte	120 mm	110 - 130 mm	Maat	
Diameter	125 mm			

### SENSORISCHE INFORMATIE

<b>Smaak:</b>	Typisch, Granen, Licht zoet	<b>Geur:</b>	Typisch, Granen, Gistachtig
<b>Uiterlijk:</b>	Typisch, Zacht, Rond	<b>Kleur:</b>	Bruin
<b>Structuur:</b>	Zacht		
<b>Kleur boven:</b>	Donkerbruin		

**Artikelnummer:** 10231710

**Laatste verandering op:** 27.03.2021

**FORMULERING**

Ingredient	E-nummer	%*
Tarwebloem		45
Water		15
Zonnebloempitten		6
Suiker		4
Meel van oude granen		10
Spelt tarwebloem		6
Bloem van wilde rogge		
Eenkoorntarwemeel		
Emmertarwemeel		
Fisser Imperial Gerst		
Khorasantarwe		
Baulaender spelt tarwe		
Gist		3
Raapzaadolie		2
Volkoren roggekorrels		2
Tarwegluten		2
Zuurdesem		
Gedroogde volkorenspeelt tarwezuurdesem		
Gedroogde volkoren emmertarwe zuurdesem		
Zout		1
Voorverstijfseld volkoren havermeel		
Verdikkingsmiddel		
Guarpitmeel	E 412	
Havermeel		
Gerstemout		
Gerst		
Geroosterde moutbloem		
Gerst		
Tarwe		
Tarwekiemenbloem		
Gebrande sesamololie		
Dextrose		
Specerijen		
Maltodextrine		
Meelverbeteraar		
Ascorbinezuur	E 300	
Roggebloem		
* 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; Water; Zonnebloempitten; Suiker; OUDE GRANENMEEL (11%) (SPELT TARWEBLOEM; BLOEM VAN WILDE ROGGE; EENKOORNTARWE; EMMER; FISSEER IMPERIAL GERST; KHORASAN TARWE; BAULAENDER SPELT TARWE); Gist; Raapzaadolie; VOLKOREN ROGGEKORRELS; TARWEGLUTEN; ZUURDESEM (GEDROOGDE VOLKORENSPELT TARWEZUURDESEM; GEDROOGDE VOLKOREN EMMER ZUURDESEM); Zout; VOORVERSTIJFSELD VOLKOREN HAVERMEEL; Verdikkingsmiddel: Guarpitmeel; HAVERMEEL; GERSTEMOUT; GERST; GEROOSTERDE MOUTBLOEM (GERST; TARWE); TARWEKIEMENBLOEM; GEBRANDE SESAMOLIE; Dextrose; Specerijen; Maltodextrine; Meelverbeteraar: Ascorbinezuur; ROGGEBLOEM.

**NUTRITIONELE INFORMATIE**

Per 100 gram product		
Energie:	1.267 kJ	(301 kcal)
Vetten:	7,3 g	
waarvan verzadigde vetzuren:	0,8 g	
waarvan enkelvoudig onverzadigd vetzuren:	2,9 g	
waarvan meervoudig onverzadigd vetzuren:	3,6 g	
Koolhydraten:	45,2 g	
waarvan suikers:	6,4 g	
Vezels:	4,5 g	
Eiwitten:	11,3 g	
Zout (Na x 2,5):	1,0750 g	
Per portie (100 G)		
Energie:	1.267 kJ	(301 kcal)
Vetten:	7,3 g	
waarvan verzadigde vetzuren:	0,8 g	
Koolhydraten:	45,2 g	
waarvan suikers:	6,4 g	
Vezels:	4,5 g	
Eiwitten:	11,3 g	
Zout (Na x 2,5):	1,0800 g	

Artikelnummer: 10231710

Laatste verandering op: 27.03.2021

**ADDITIONELE NUTRITIONELE INFORMATIE**

**Per 100 gram product**

Vetten waarvan transverzadigde vetzuren:	0,1 g
Vetten waarvan dierlijke transvetzuren:	0,0 g
Vetten waarvan niet-dierlijke transvetzuren:	0,1 g
Zout (NaCl):	1.075,0 mg
Mineralen - Natrium:	430,0 mg
Minerale substantie (as):	1,8 mg
Water:	29,9 g

**REFERENTIE-INNAMES INFORMATIE**

**Per 100 gram product**

**VOLWASSENEN**

Energie:	15,08 %
Totale vetten:	10,43 %
Verzadigde vetzuren:	4,00 %
Koolhydraten:	17,39 %
Suikers:	7,08 %
Eiwitten:	22,60 %
Zout:	17,92 %

**Per portie (100 G)**

**VOLWASSENEN**

Energie:	15,08 %
Totale vetten:	10,43 %
Verzadigde vetzuren:	4,00 %
Koolhydraten:	17,39 %
Suikers:	7,08 %
Eiwitten:	22,60 %
Zout:	17,92 %

**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	Ja	Ja	Ja
Gerst	Ja	Ja	Ja
Haver	Ja	Ja	Ja
Spelt	Ja	Ja	Ja
Khorasantarwe	Ja	Ja	Ja
Schaaldieren en afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
Eieren en afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
Vis en afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
Pinda's en daarvan afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
Sojabonen en daarvan afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
Melk en daarvan afgeleide producten (lactose inbegrepen)	Neen	Ja	Ja
Noten en daarvan afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
Amandel	Neen	Neen	Neen
Hazelnoten	Neen	Neen	Neen
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	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.			
<b>Mogelijke kruiscontaminatie</b>			
Kan sporen bevatten van: MELK / LACTOSE.			

**GMO INFORMATIE**

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

<b>Artikelnummer:</b> 10231710	<b>Laatste verandering op:</b> 27.03.2021
--------------------------------	---

**DUURZAAMHEID**

<b>Type:</b> Geen PO/PK	<b>Waarde:</b>	<b>Supply chain model:</b>
-------------------------	----------------	----------------------------

**DIEET INFORMATIE**

<b>Geschikt voor (lacto-ovo-) vegetariërs:</b>	Ja	<b>Geschikt voor glutenvrij dieet</b>	Neen
<b>Geschikt voor lactovegetariërs:</b>	Ja	<b>Geschikt voor personen met een lactose-intolerantie:</b>	Neen
<b>Geschikt voor ovo-vegetariërs:</b>	Ja	<b>Geschikt voor personen met een koemelkeiwitalergie:</b>	Neen
<b>Geschikt voor veganisten:</b>	Ja		

*De geschiktheid voor veganisme is gebaseerd op zorgvuldig geselecteerde ingrediënten en er wordt rekening gehouden met de best mogelijke productiemethoden om het risico op kruisbesmetting tot een minimum te beperken.*

**MICROBIOLOGISCHE INFORMATIE**

	Eenheid	M	m	n	c: > m	Methode/opmerkingen
<b>Totaal kiemgetal:</b>	/ g	100 000				§64 LFGB L 01.00-5
<b>E. coli:</b>	/ g	100	10			ISO 16649, L 01.00-3, mod
<b>Schimmels:</b>	/ g	100	10			§64 LFGB L 01.00-37
<b>Bacillus cereus:</b>	/ g	1 000	100			§64 LFGB, L 00.00-33, mod
<b>Staphylococcus aureus:</b>	/ g	100	10			§64 LFGB L 00.00-55
<b>Salmonella:</b>	/ 25 g	Niet				§35 LMBG L 00.00-20
		aantoonbaar				
<b>Listeria monocytogenes:</b>	/ g	100				§64 LFGB L 00.00-32

**HOUDBAARHEID EN OPSLAG CONDITIES**

<b>Bewaarcondities</b>	
<b>Houdbaarheid na productie:</b>	365 dagen
<b>Bewaartemperatuur:</b>	< -18 °C
<b>Opslagadvies:</b>	Na ontdooien niet opnieuw invriezen.
<b>Opmerkingen</b>	Bij -18°C tenminste houdbaar tot: Zie opdruk.
<b>Opslagcondities na ontdooien (Lab simulatie)</b>	
<b>Houdbaarheid:</b>	4 dagen
<b>Opslagadvies:</b>	Koel en droog bewaren. Opslagtemperatuur: 20 °C, RH: 75 %. Houd de verpakking gesloten gedurende de opslag.
<b>Transportcondities</b>	
<b>Transporttemperatuur</b>	< -18 °C

**VERPAKKINGSINFORMATIE**

<b>Distributieeenheid</b>					
<b>Nettogewicht:</b>	2,40 kg	<b>Brutogewicht:</b>	2,764 kg	<b>Aantal stuks:</b>	24 ST
<b>Opmerkingen</b>	4 x 6 = 24				
<b>Pallet</b>					
<b>Pallettype:</b>	Europallet				
<b>DE per laag:</b>	4 ST	<b>Lagen:</b>	17 ST	<b>DE per pallet:</b>	68 ST
<b>Nettogewicht:</b>	163,2 kg	<b>Brutogewicht:</b>	212,95 kg	<b>Totale pallethoogte:</b>	186,70 cm
<b>Primaire verpakking</b>					
<b>Beschrijving:</b>	Zak	<b>Materiaal:</b>	OPP		
<b>Aantal stuks:</b>	4 ST				
<b>Afmetingen:</b>	470 x 440 mm				
<b>Gewicht</b>	3,5 g				
<b>Secundaire verpakking</b>					
<b>Beschrijving:</b>	Doos	<b>Materiaal:</b>	gecoat karton		
<b>Afmetingen:</b>	602 x 396 x 101 mm				
<b>Gewicht</b>	350 g				
<b>Beschrijving:</b>	Etiket	<b>Materiaal:</b>	Papier		
<b>Codering</b>					
<b>Vervaldatum:</b>	Ja	<b>Lotcode:</b>	Ja	<b>Materiaalcode:</b>	Ja
<b>Naam:</b>	Ja				
<b>EAN:</b>	Ja				
<b>Tertiaire verpakking</b>					
<b>Beschrijving:</b>	Pallet	<b>Materiaal:</b>	Hout		
<b>Afmetingen:</b>	1200 x 800 x 144 mm				
<b>Gewicht</b>	25 kg				
<b>Kleur:</b>	Bruin				

<b>Artikelnummer:</b> 10231710	<b>Laatste verandering op:</b> 27.03.2021
--------------------------------	---

**VOEDSELVEILIGHEID / HACCP**

Fysische gevaren - specifiek controlesysteem			
Zeven:	Aanwezig	Maas:	Opmerkingen
Metaaldetectie:	Ja	0,85 mm	
Ferro:	Ja	Diameter van het controle-instrument: 2 mm	
Non ferro:		Diameter van het controle-instrument: 2,5 mm	
Roestvrijstaal:		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:	27.03.2021
Verandering:	Dieet Informatie