

PRODUCTINFORMATIEBLAD

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Laatste verandering op: 08.09.2021

B&B BL Muffin RaspWhiteChoc POF

ARTIKELNUMMERS

Artikelnummer	
Baker & Baker artikelnummer	10241474
Bedrijfsnaam	Productcode
Baker & Baker Global	10241474
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	8436542127189
Baker & Baker FRANCE SARL	12718
Baker & Baker BENELUX BV	12718
Overig	
EAN-Code	8436542127189
GN-code (EU)	1905907000

BENAMING VAN HET LEVENSMIDDEL

Benaming van het levensmiddel: Muffin met frambozenvulling met natuurlijk aroma, witte chocolade stukjes, witte chocolade en frambozenstukjes, diepgevroren.

PRODUCTOMSCHRIJVING



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

ALGEMENE INFORMATIE

Land van herkomst: Portugal

GEBRUIKSISTRUCTIES

Werkinstructies

Ontdooien: **Tijd:** 130 min **Temperatuur:** 20 - 23 °C

PRODUCTAFMETINGEN

	Doel	Interval	Methode	Opmerking
Gewicht	130 g	124 - 136 g		
Hoogte	78 mm	68 - 88 mm		
Diameter	89 mm	74 - 104 mm		

SENSORISCHE INFORMATIE

Smaak	Zoet, Witte chocolade, Framboos	Geur:	Zoet, Witte chocolade, Framboos
Uiterlijk:	Typisch	Kleur:	Goudbruin

INGREDIËNTEDECLARATIE

Raapzaadolie; Water; TARWEBLOEM; Suiker; Frambozenvulling(7,7%) (Suiker; Glucose-fructosestroop; Frambozenpuree(1,6%); Geconcentreerde frambozenpuree(0,52%); Verdikkingsmiddel: Pectinen; Zuurteregelaar: Citroenzuur, Natriumcitraten; Natuurlijk aroma); Witte chocolade stukjes(4,8%) (Suiker; Cacaoboter; VOLLE MELKPOEDER; Emulgator: SOJALECITHINE; Aroma); Witte Chocolade(2,3%) (Suiker; Cacaoboter; VOLLE MELKPOEDER; WEIPOEDER (ZOET); Emulgator: SOJALECITHINE; Natuurlijk vanillearoma); TARWEZETMEEL; Rijsmiddel: Difosfaten, Natriumcarbonaat, Calciumfosfaten, Glucono-delta-lacton; Witte chocoladestukjes(1,5%) (Suiker; Cacaoboter; VOLLE MELKPOEDER; MAGERE MELKPOEDER; LACTOSE; WEIPOEDER (ZOET); Emulgator: SOJALECITHINE; Natuurlijk vanillearoma); Gemodificeerd maïszetmeel; MELKEIWIT; HEELEIPOEDER VAN HENNEN MET VRIJE LOOP; MAGERE MELKPOEDER; Frambozenstukjes(1,2%); Voorverstijfselde rijstbloem; WEIPOEDER (ZOET); Gedroogde frambozen(0,89%); Gedroogde frambozenstukjes(0,38%); Glucose-fructosestroop; Emulgator: Natriumstearoyl-2-lactylaat; Natuurlijk aroma; Geleermiddel: Pectinen; Natuurlijk vanillearoma.

Artikelnummer: 10241474

Laatste verandering op: 08.09.2021

NUTRITIONELE INFORMATIE

Per 100 gram product

Energie:	1.680 kJ (402 kcal)
Vetten:	23,3 g
waarvan verzadigde vetzuren:	3,5 g
waarvan enkelvoudig onverzadigd vetzuren:	13,6 g
waarvan meervoudig onverzadigd vetzuren:	6,1 g
Koolhydraten:	42,5 g
waarvan suikers:	25,6 g
Vezels:	1,0 g
Eiwitten:	4,8 g
Zout (Na x 2,5):	0,677 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):	87,0 mg
Mineralen - Natrium:	270,7 mg
Water:	25,8 g

ALLERGENENINFORMATIE

Allergeen	Aanwezig		
	product	productielijn	fabriek
Legale allergenen (overeenkomstig Verordening (EU) Nr. 1169/2011)			
Granen die gluten bevatten en afgeleide producten	Ja	Ja	Ja
Tarwe	Ja	Ja	Ja
Rogge	Neen	Ja	Ja
Gerst	Neen	Ja	Ja
Haver	Neen	Ja	Ja
Spelt	Neen	Ja	Ja
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	Neen	Ja	Ja
Amandel	Neen	Ja	Ja
Hazelnoten	Neen	Ja	Ja
Walnoten	Neen	Ja	Ja
Cashewnoten	Neen	Ja	Ja
Pecannoten	Neen	Ja	Ja
Paranoten	Neen	Neen	Neen
Pistachenoten	Neen	Ja	Ja
Macademianoten	Neen	Neen	Neen
Selderij en daarvan afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
Mosterd en daarvan afgeleide producten	Neen	Neen	Ja
Sesam en daarvan afgeleide producten	Neen	Ja	Ja
Zwavel dioxide en sulfieten in concentraties > 10 mg/kg of > 10 mg/l	2 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: NOTEN, SESAM.			

GMO INFORMATIE

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

DUURZAAMHEID

Type: Geen PO/PK Waarde: Supply chain model:

Artikelnummer: 10241474	Laatste verandering op: 08.09.2021
--------------------------------	---

DIEET 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 koemelkeiwitallergie:	Neen
Geschikt voor veganisten:	Neen		

MICROBIOLOGISCHE INFORMATIE

	Eenheid	M	m	n	c: > m	Methode/opmerkingen
Totaal kiemgetal:	/ g	100 000				ISO 4833-1
E. coli:	/ 1 g	100				NF V08 - 053
Schimmels:	/ g	100				NF V08-059, NP 3277-1:1987
Gisten:	/ g	100				NF V08-059, NP 3277-1:1987
Bacillus cereus:	/ g	1 000				ISO 7932
Staphylococcus aureus:	/ g	100				ISO 6888-2
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 opnieuw invriezen.
Opslagcondities na ontdooien (Lab simulatie)	
Houdbaarheid:	2 dagen
Bewaartemperatuur:	< 20 °C
Opslagadvies:	Beperkte houdbaarheid na ontdooien, Niet verpakt
Transportcondities	
Transporttemperatuur	< -18 °C

Artikelnummer: 10241474	Laatste verandering op: 08.09.2021
--------------------------------	---

VERPAKKINGSINFORMATIE

Distributieeenheid					
Nettogewicht:	3,120 kg	Brutogewicht:	3,682 kg	Aantal stuks:	24 ST
Pallet					
Pallettype:	Europallet	Lagen:	10 ST	DE per pallet:	80 ST
DE per laag:	8 ST	Brutogewicht:	319,86 kg	Totale paltehoogte:	195,40 cm
Nettogewicht:	249,60 kg				
Primaire verpakking					
Beschrijving:	Krimpfolie	Materiaal:	Polyolefine		
Hoeveelheid:	0,0157 KG				
Gewicht	4,8 g				
Kleur:	Transparant				
Beschrijving:	Beker	Materiaal:	Papier		
Hoeveelheid:	24,0000 PCE				
Gewicht	1,23 g				
Kleur:	Zwart				
Hoogte	66 mm				
Diameter bovenzijde:	93 mm				
Diameter onderzijde:	50 mm				
Secundaire verpakking					
Beschrijving:	Doos	Materiaal:	Golfkarton		
Hoeveelheid:	1,0000 PCE				
Gewicht	256 g				
Kleur:	Wit				
Lengte (buitenzijde):	398 mm				
Breedte (buitenzijde):	293 mm				
Hoogte (buitenzijde):	181 mm				
Beschrijving:	Tray	Materiaal:	Golfkarton		
Hoeveelheid:	2,0000 PCE				
Gewicht	88,11 g				
Kleur:	Wit				
Lengte (buitenzijde):	372 mm				
Breedte (buitenzijde):	280 mm				
Hoogte (buitenzijde):	83 mm				
Beschrijving:	Tray	Materiaal:	Golfkarton		
Hoeveelheid:	2,0000 PCE				
Gewicht	49,79 g				
Kleur:	Wit				
Beschrijving:	Etiket	Materiaal:	Papier		
Hoeveelheid:	4,0000 PCE				
Gewicht	3,2229 g				
Kleur:	Wit				
Breedte	149 mm				
Hoogte	210 mm				
Codering					
Naam:	Ja	Vervaldatum:	DD/MM/JJJJ	Lotcode:	XXXXXXXXXX
EAN:	Ja	Leverancier:	Ja	Materiaalcode:	Ja
Tertiaire verpakking					
Beschrijving:	Folie (stretch)	Materiaal:	PE		
Hoeveelheid:	0,2665 KG				
Kleur:	Transparant				
Breedte	500 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				
Codering					
Naam:	Ja	Vervaldatum:	DD/MM/JJJJ	Lotcode:	XXXXXXXXXX
EAN:	Ja	Leverancier:	Neen	Materiaalcode:	Ja
Overige codes:	SSCC				

Artikelnummer: 10241474

Laatste verandering op: 08.09.2021

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
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: 08.09.2021

Verandering: Houdbaarheid en opslag condities - Houdbaarheidsdatum na ontdooien