

PRODUCTINFORMATIEBLAD

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Laatste verandering op: 27.01.2022

B&B Filly Cocoa-Hazelnut muffin POF

ARTIKELNUMMERS

Artikelnummer	
Baker & Baker artikelnummer	10243210
Bedrijfsnaam	
Productcode	
Baker & Baker BENELUX BV	29401
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	5413321294013
Baker & Baker FRANCE SARL	29401
Baker & Baker Global	10243210
Baker & Baker AUSTRIA GMBH	5413321294013
Overig	
EAN-Code	5413321294013
GN-code (EU)	1905907000

BENAMING VAN HET LEVENSMIDDEL

Benaming van het levensmiddel: Muffin met cacao-en hazelnootvulling met natuurlijk aroma, gedecoreerd met geroosterde hazenootstukjes, diepvries.

PRODUCTOMSCHRIJVING



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

ALGEMENE INFORMATIE

Land van herkomst: België

GEBRUIKSISTRUCTIES

Werkinstructies

Ontdooien: **Tijd:** 90 - 120 min

PRODUCTAFMETINGEN

	Doel	Interval	Methode	Opmerking
Gewicht	110 g	108,4 - 115 g		
Hoogte	75 mm	70 - 80 mm		
Breedte	80 mm	75 - 85 mm		

SENSORISCHE INFORMATIE

Smaak	Zoet, Hazelnoot, Vanille, Noten	Geur:	Zoet gebakken, Cake
Uiterlijk:	Bevroren	Kleur:	Goudbruin

INGREDIËNTEDECLARATIE

TARWEBLOEM; Water; Suiker; Plantaardige oliën (Zonnebloem, Raapzaad, (in wisselende verhoudingen)); Cacao- en hazelnootvulling(14%) (Suiker; Zonnebloemolie; HAZELNOOTPASTA(1.6%); Magere cacao-poeder(1.3%); Sheaboter; MAGERE MELKPOEDER; Emulgator: Lecithinen; Natuurlijk aroma); GEROOSTERDE HAZELNOTEN(2.7%); TARWEZETMEEL; Rijsmiddel: Difosfaten, Natriumcarbonaat, Calciumfosfaten, Glucono-delta-lacton; Gemodificeerd maïszetmeel; Voorverstijfselde rijstebloem; MELKEIWIT; ZOETE WEIPOEDER (MELK); HEELEIPOEDER VAN HENNEN MET VRIJE LOOP; Emulgator: Natriumstearoyl-2-lactylaat; Zout; Natuurlijk vanillearoma.

Artikelnummer: 10243210

Laatste verandering op: 27.01.2022

NUTRITIONELE INFORMATIE
Per 100 gram product

Energie:	1.663 kJ	(398 kcal)
Vetten:	22,6 g	
waarvan verzadigde vetzuren:	3,2 g	
Koolhydraten:	42,8 g	
waarvan suikers:	23,2 g	
Eiwitten:	5,2 g	
Zout (Na x 2,5):	0,707 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	Neen	Ja
Gerst	Neen	Neen	Ja
Haver	Neen	Neen	Ja
Spelt	Neen	Neen	Ja
Khorasantarwe	Neen	Neen	Ja
Schaaldieren en afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
Eieren en afgeleide producten	Ja	Ja	Ja
Vis en afgeleide producten	Neen	Neen	Ja
Pinda's en daarvan afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
Sojabonen en daarvan afgeleide producten	Neen	Ja	Ja
Melk en daarvan afgeleide producten (lactose inbegrepen)	Ja	Ja	Ja
Noten en daarvan afgeleide producten	Ja	Ja	Ja
Amandel	Neen	Ja	Ja
Hazelnoten	Ja	Ja	Ja
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	Ja	Ja
Mosterd en daarvan afgeleide producten	Neen	Ja	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	Ja
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: SOJA, ANDERE NOTEN, SESAM, SELDERIJ, MOSTERD.			

GMO INFORMATIE

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:

DIET INFORMATIE

 Geschikt voor (lacto-ovo-) vegetariërs: Ja
 Geschikt voor veganisten: Neen

Artikelnummer: 10243210	Laatste verandering op: 27.01.2022
--------------------------------	---

MICROBIOLOGISCHE INFORMATIE

	Einheid	M	m	n	c: > m	Methode/opmerkingen
E. coli:	/ 1 g	50				AFNOR 3M 01/8-06/01
Schimmels:	/ g	500				AFNOR 3M 01/13-07/14
Gisten:	/ g	500				
Bacillus cereus:	/ g	3 000				ISO 7932
Staphylococcus aureus:	/ g	3 000				AFNOR 3M 01/9-04/03
Salmonella:	/ 25 g	Afwezig				AFNOR BRD 07/11-12/05 short protocol
Listeria monocytogenes:	/25 g	100				AFNOR SDP 07/4 - 09/98

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 - 23 °C
Transportcondities	
Transporttemperatuur	-18 °C

VERPAKKINGSINFORMATIE

Distributieeenheid			
Nettogewicht:	3,960 kg	Brutogewicht:	4,813 kg
		Aantal stuks:	36 ST
Primaire verpakking			
Beschrijving:	Beker	Materiaal:	Papier
Beschrijving:	Tray	Materiaal:	Golfkarton
Beschrijving:	Blad	Materiaal:	Golfkarton
Beschrijving:	Folie	Materiaal:	OPP
Secundaire verpakking			
Beschrijving:	Lijm		
Beschrijving:	Etiket	Materiaal:	Papier
Beschrijving:	Doos	Materiaal:	Golfkarton
Beschrijving:	Etiket	Materiaal:	Papier

WETTELIJKE INFORMATIE

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.
--