

PRODUCTINFORMATIEBLAD

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

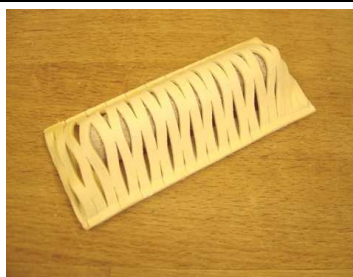
Laatste verandering op: 22.03.2022

FRIKANDEL DE LUXE**ARTIKELNUMMERS**

Artikelnummer	
Baker & Baker artikelnummer	10243518
Bedrijfsnaam	
Baker & Baker BENELUX BV	Productcode 29405
Overig	
EAN-Code	5413321294051
GN-code (EU)	16010099

BENAMING VAN HET LEVENSMIDDEL

Benaming van het levensmiddel: Ongebakken bladerdeeg met een frikandel, diepgevroren.

PRODUCTOMSCHRIJVING

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

ALGEMENE INFORMATIE

Land van herkomst: België

GBRUIKSIJNSTRUCTIES

Werkinstructies			
Ontdooien:	Tijd:	30 min	
Bakken (Heteluchtoven):	Tijd:	30 min	Temperatuur: 180 - 200 °C
Bakken (Traditionele oven):	Tijd:	30 min	Temperatuur: 200 - 220 °C

PRODUCTAFMETINGEN

	Doel	Interval	Methode	Opmerking
Gewicht	155 g	147,5 - 162,5 g		
Lengte	165 mm	160 - 170 mm		
Breedte	70 mm	65 - 75 mm		

SENSORISCHE INFORMATIE

Smaak	Gekruid	Geur:	Gekruid
Uiterlijk:	Bevroren	Kleur:	Lichtgeel

INGREDIËNTEDECLARATIE

Kippenseparatorvlees; TARWEBLOEM; Water; Plantaardige oliën: Palm, Raapzaad, Zonnebloem; Palmvet; Suiker; Aardappelzetmeel; Zout; Azijn; Tomatenpasta; Ui; Specerijen: MOSTERD, Kurkuma, Peper, Fenegriek, Gember, Knoflookpoeder, Kaneel, Piment, Komijnzaad, Kardemom; SOJA-EIWIT; Gejodeerd zout (Zout; Kaliumjodide); Gemodificeerd zetmeel. Emulgator: Mono- en diglyceriden van vetzuren, Zonnebloemlecithine; Verdikkingsmiddel: Guarpitmeel, Hydroxypropylmethylcellulose, Carrageen; Smaakversterker: Mononatriumglutamaat; Stabilisator: Trifosfaten; Kruiden: SELDERIJ; MELKEIWIT; MAGERE MELKPOEDER; Kleurstof: Paprika extract; Specerij extracten; Gist; Glucosestroop; Zuurteregelaar: Citroenzuur, Natriumfosfaten.

Artikelnummer: 10243518

Laatste verandering op: 22.03.2022

NUTRITIONELE INFORMATIE

Per 100 gram product		
Energie:	1.289 kJ	(310 kcal)
Vetten:	21,3 g	
waarvan verzadigde vetzuren:	9,0 g	
Koolhydraten:	21,5 g	
waarvan suikers:	3,6 g	
Eiwitten:	7,2 g	
Zout (Na x 2,5):	1,185 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	Neen	Ja
Spelt	Neen	Neen	Ja
Khorasantarwe	Neen	Neen	Ja
Schaaldieren en afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
Eieren en afgeleide producten	Neen	Ja	Ja
Vis en afgeleide producten	Neen	Ja	Ja
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	Neen	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	Ja	Ja	Ja
Mosterd en daarvan afgeleide producten	Ja	Ja	Ja
Sesam en daarvan afgeleide producten	Neen	Neen	Ja
Zwaveldioxide en sulfieten in concentraties > 10 mg/kg of > 10 mg/l	0 PPM *	Ja	Ja
Lupine en daarvan afgeleide producten	Neen	Neen	Ja
Weekdieren en afgeleide producten	Neen	Neen	Neen

* Volgens de Verordening (EU) nr. 1169/2011, hoeven zwaveldioxide 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: EI, VIS, NOTEN.

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: Neen
Geschikt voor veganisten: Neen

MICROBIOLOGISCHE INFORMATIE

	Eenheid	M	m	n	c: > m	Methode/opmerkingen
Totaal kiemgetal:	/ g	30 000 000				SP-VG M 008
E. coli:	/ 1 g	100				AFNOR BRD 07/7 - 12/04
Schimmels:	/ g	30.000				ISO 7954
Gisten:	/ g	30.000				ISO 7954
Bacillus cereus:	/ g	3 000				ISO 7932
Staphylococcus aureus:	/ g	3 000				ISO 6888-2
Salmonella:	/ 25 g	Afwezig				ISO 6579:2002
Listeria monocytogenes:	/25 g	100				AFNOR SDP 07/4 - 09/98

Artikelnummer: 10243518	Laatste verandering op: 22.03.2022
--------------------------------	---

HOUDBAARHEID EN OPSLAG CONDITIES

Bewaarcondities	
Houdbaarheid na productie:	200 dagen
Bewaartemperatuur:	-18 °C
Opslagadvies:	Na ontdooien niet opnieuw invriezen.
Opslagcondities na bakken (Lab simulatie)	
Houdbaarheid:	1 dagen
Bewaartemperatuur:	7 °C
Opslagadvies:	Koel en droog bewaren.
Transportcondities	
Transporttemperatuur	-18 °C

VERPAKKINGSINFORMATIE

Distributieeenheid				
Nettogewicht:	7,440 kg	Brutogewicht:	8,238 kg	Aantal stuks: 48 ST
Primaire verpakking				
Beschrijving:	Folie	Materiaal:	OPP	
Beschrijving:	Tray	Materiaal:	Golfkarton	
Beschrijving:	Tray	Materiaal:	RPET	
Secundaire verpakking				
Beschrijving:	Doos	Materiaal:	Golfkarton	
Beschrijving:	Lijm			
Beschrijving:	Inkt			
Beschrijving:	Tape	Materiaal:	PP	
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.
--