

**PRODUCTINFORMATIEBLAD**

www.bakerandbaker.eu

**BAKER & BAKER**  
dedicated to delight

Laatste verandering op: 26.01.2022

**FRIKANDELROL****ARTIKELNUMMERS**

Artikelnummer	
Baker & Baker artikelnummer	<b>10243519</b>
Bedrijfsnaam	Productcode
Baker & Baker BENELUX BV	29406
Overig	
EAN-Code	5413321294068
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

**GEBRUIKSINSTRUCTIES**

Werkinstructies			
<b>Ontdoeien:</b>	<b>Tijd:</b>	60 min	
<b>Opmerkingen</b>	Voor het bakken de bovenkant licht insnijden om de 2 cm.		
<b>Bakken (Heteluchtoven):</b>	<b>Tijd:</b>	24 - 30 min	<b>Temperatuur:</b> 190 - 210 °C
<b>Bakken (Traditionele oven):</b>	<b>Tijd:</b>	24 - 30 min	<b>Temperatuur:</b> 210 - 230 °C

**PRODUCTAFMETINGEN**

	Doel	Interval	Methode	Opmerking
<b>Gewicht totaal:</b>	145 g	139,5 - 150,5 g		
<b>Hoogte</b>	33 mm	31 - 35 mm		
<b>Lengte</b>	177 mm	172 - 182 mm		

**SENSORISCHE INFORMATIE**

<b>Smaak</b>	Gekruid	<b>Geur:</b>	Gekruid
<b>Uiterlijk:</b>	Bevroren	<b>Kleur:</b>	Lichtgeel

**INGREDIËNTEDECLARATIE**

Kippenseparatorvlees; TARWEBLOEM; Water; Plantaardige oliën: Palm, Raapzaad, Zonnebloem; Palmvet; Aardappelzetmeel; Zout; SOJA-EIWIT; Kippenvet; Specerij: MOSTERD; Kruiden: SELDERIJ; Ui; Specerij extracten; Gejodeerd zout (Zout; Kaliumjodide); Emulgator: Mono- en diglyceriden van vetzuren, Trifosfaten, Lecithinen; MELKEIWIT; Smaakversterker: Mononatriumglutamaat; Glucosestroop; Suiker; Aroma; Gist; MAGERE MELKPOEDER; Zuurteregelaar: Citroenzuur, Natriumfosfaten; Gemodificeerd zetmeel; Verdikkingsmiddel: Carrageen.

Artikelnummer: 10243519 Laatste verandering op: 26.01.2022

**NUTRITIONELE INFORMATIE**

Per 100 gram product		
Energie:	1.297 kJ	(311 kcal)
Vetten:	20,5 g	
waarvan verzadigde vetzuren:	8,5 g	
Koolhydraten:	22,7 g	
waarvan suikers:	0,8 g	
Eiwitten:	8,4 g	
Zout (Na x 2,5):	1,358 g	

**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	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**

	Einheid	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

<b>Artikelnummer:</b> 10243519	<b>Laatste verandering op:</b> 26.01.2022
--------------------------------	---

**HOUDBAARHEID EN OPSLAG CONDITIES**

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

**VERPAKKINGSINFORMATIE**

<b>Distributieeenheid</b>				
<b>Nettogewicht:</b>	12,180 kg	<b>Brutogewicht:</b>	12,942 kg	<b>Aantal stuks:</b> 84 ST
<b>Primaire verpakking</b>				
<b>Beschrijving:</b>	Folie	<b>Materiaal:</b>	OPP	
<b>Beschrijving:</b>	Tray	<b>Materiaal:</b>	Golfkarton	
<b>Secundaire verpakking</b>				
<b>Beschrijving:</b>	Doos	<b>Materiaal:</b>	Golfkarton	
<b>Beschrijving:</b>	Lijm			
<b>Beschrijving:</b>	Inkt			
<b>Beschrijving:</b>	Tape	<b>Materiaal:</b>	PP	
<b>Beschrijving:</b>	Etiket	<b>Materiaal:</b>	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.
--