

PRODUCTINFORMATIEBLAD

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Laatste verandering op: 06.01.2022

B&B BL Raspberry White Choc Cookie Puck 80g

ARTIKELNUMMERS

| Artikelnummer | |
|--------------------------------|-----------------|
| Baker & Baker artikelnummer | 10246518 |
| Bedrijfsnaam | |
| Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH | 4065698001117 |
| MARGO - B&B SCHWEIZ AG | 111 |
| Baker & Baker BENELUX BV | 29443 |
| Baker & Baker FRANCE SARL | 29443 |
| Overig | |
| EAN-Code | 4065698001117 |
| GN-code (EU) | 1901200000 |

BENAMING VAN HET LEVENSMIDDEL

Benaming van het levensmiddel: Ongebakken koekjes met gedroogde frambozen en witte chocolade stukjes, diepgevroren

PRODUCTOMSCHRIJVING



Diepgevroren bakkerswaar, ongebakken.

ALGEMENE INFORMATIE

Fysische conditie: Bevroren
Land van herkomst: Duitsland

GEBRUIKSINSTRUCTIES

Toepassing

De tijd en temperatuur informatie is indicatief en afhankelijk van de bedrijfsomstandigheden.
Bakken in bevroren toestand

Werkinstructies

| | | | |
|--------------------------------|--------------------------|----------------------------|--|
| Ontdooien: | Tijd: 20 min | | |
| Opmerkingen (Optioneel) | | | |
| Bakken (Vloeroven): | Tijd: 13 - 15 min | Temperatuur: 175 °C | |
| Bakken (Heteluchtoven): | Tijd: 11 - 13 min | Temperatuur: 165 °C | |

PRODUCTAFMETINGEN

| | Doel | Interval | Methode | Opmerking |
|-----------------|--------|--------------|----------|-----------|
| Gewicht | 80 g | 75 - 85 g | | |
| Diameter | 110 mm | 100 - 120 mm | Gebakken | |

SENSORISCHE INFORMATIE

Gebakken

| | | | |
|-------------------|------------------------------------|---------------|---------------|
| Smaak: | Zoet gebakken, Framboos, Chocolade | Geur: | Zoet gebakken |
| Uiterlijk: | Stukken | Kleur: | Goudbruin |
| Structuur: | Zacht, Taai, Krokant | | |

Artikelnummer: 10246518

Laatste verandering op: 06.01.2022

INGREDIËNTEDECLARATIE

Belgische witte chocolade (28%) (Suiker; Cacaoboter*; VOLLE MELKPOEDER; Emulgator: SOJALECITHINE; Natuurlijk vanillearoma); TARWEBLOEM; Suiker; Palmvet; Water; Raapzaadolie; BOTER; WEIPOEDER (ZOET); Invertsuikerstroop; Gedroogde frambozen (1,2%); Voorverstijfde rijstbloem; Bevochtigingsmiddel: Glycerol; Rijsmiddel: Natriumcarbonaat; Glucono-delta-lacton, Zout; Melasse; Natuurlijk aroma. *Rainforest Alliance gecertificeerd. Lees meer op ra.org.

NUTRITIONELE INFORMATIE

Per 100 gram product

Energie: 1.949 kJ (466 kcal)
 Vetten: 23,5 g
 waarvan verzadigde vetzuren: 11,7 g
 Koolhydraten: 57,7 g
 waarvan suikers: 36,2 g
 Eiwitten: 5,1 g
 Zout (Na x 2,5): 0,5402 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 | Neen |
| Gerst | Neen | Neen | Neen |
| Haver | Neen | Ja | Ja |
| Spelt | Neen | Neen | Neen |
| Khorasantarwe | Neen | Neen | Neen |
| Schaaldieren en afgeleide producten | Neen | Neen | Neen |
| Eieren en afgeleide producten | Neen | 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 | Neen | Neen |
| Pecannoten | Neen | Ja | Ja |
| Paranoten | Neen | Neen | Neen |
| Pistachenoten | Neen | Ja | Ja |
| Macademianoten | Neen | Ja | Ja |
| Selderij en daarvan afgeleide producten | Neen | Neen | Neen |
| Mosterd en daarvan afgeleide producten | Neen | Neen | Neen |
| Sesam en daarvan afgeleide producten | Neen | Neen | Neen |
| Zwaveloxide en sulfieten in concentraties > 10 mg/kg of > 10 mg/l | 1 PPM * | Neen | Neen |
| Lupine en daarvan afgeleide producten | Neen | Neen | Neen |
| Weekdieren en afgeleide producten | Neen | Neen | Neen |

* Volgens de Verordening (EU) nr. 1169/2011, hoeven zwaveloxide 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, EI.

Gebaseerd op de risicobeoordeling en risicobeheersing van de fabriek is de aanwezigheid van sommige allergenen vermeden.

Daarom zijn de allergenen die genoemd worden in de "Mogelijke kruiscontaminatie"-clausule de enige die een risico vormen voor kruiscontaminatie.

GMO INFORMATIE

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

DUURZAAMHEID

Type: Palmolie Waarde: 100 % Supply chain model: Segregation

Supply Chain Modell: Segregation. Bevat gecertificeerde duurzame palmolie. www.rspo.org.
 RSPO ID: 4-0764-16-000-00; RSPO #: CU-RSPO SCC-846038

| | |
|--------------------------------|---|
| Artikelnummer: 10246518 | Laatste verandering op: 06.01.2022 |
|--------------------------------|---|

DIEET INFORMATIE

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

MICROBIOLOGISCHE INFORMATIE

| | Eenheid | M | m | n | c: > m | Methode/opmerkingen |
|--------------------------------|---------|------------------|---|---|--------|---|
| Totaal kiemgetal: | / g | 10 000 | | | | ASU L 00.00-88, DIN EN ISO 4833 |
| E. coli: | / 1 g | 100 | | | | ASU L 00.00-132/2, DIN ISO 16649-2, ASU L 06.00-36, DIN 10110 |
| Schimmels: | / g | 10 000 | | | | ASU L 01.00-37 |
| Bacillus cereus: | / g | 1 000 | | | | ASU L00.00-25, DIN 10198-1 |
| Staphylococcus aureus: | / g | 100 | | | | ASU L 00.00-55, DIN EN ISO 6888-1 |
| Salmonella: | / 25 g | Niet aantoonbaar | | | | ASU L 00.00-20/20a, ISO 6579 |
| Listeria monocytogenes: | / 1 g | 100 | | | | ASU L 00.00-22/37 °C, DIN ISO 11290-2 |

HOUDBAARHEID EN OPSLAG CONDITIES

| | |
|--|---|
| Bewaarcondities | |
| Houdbaarheid na productie: | 540 dagen |
| Bewaartemperatuur: | -18 °C |
| Opslagadvies: | Bevroren, Na ontdooien niet opnieuw invriezen. |
| Opslagcondities na bakken (Lab simulatie) | |
| Houdbaarheid: | 5 dagen |
| Bewaartemperatuur: | 18 - 25 °C |
| Opslagadvies: | Omgevingstemperatuur, Bescherm tegen hitte en uitdroging. |
| Transportcondities | |
| Transporttemperatuur | < -18 °C |

VERPAKKINGSINFORMATIE

| | | | |
|------------------------------|--------|----------------------|------------|
| Distributieeenheid | | | |
| Nettogewicht: | 4,8 kg | Brutogewicht: | 5,237 kg |
| | | Aantal stuks: | 60 ST |
| Primaire verpakking | | | |
| Beschrijving: | Zak | Materiaal: | HDPE |
| Secundaire verpakking | | | |
| Beschrijving: | Doos | Materiaal: | Golfkarton |
| Beschrijving: | Etiket | Materiaal: | Papier |
| 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.