

PRODUCTINFORMATIEBLAD

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Laatste verandering op: 08.09.2021

B&B BL Macadamia White Choc Cookie Puck 80g

ARTIKELNUMMERS

Artikelnummer	
Baker & Baker artikelnummer	10246519
Bedrijfsnaam	Productcode
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	4065698001124
Baker & Baker Global	10246519
Baker & Baker BENELUX BV	29444
Baker & Baker FRANCE SARL	29444
Overig	
EAN-Code	4065698001124
GN-code (EU)	1901200000

BENAMING VAN HET LEVENSMIDDEL

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

PRODUCTOMSCHRIJVING



Diepgevroren bakkerswaar, ongebakken.

ALGEMENE INFORMATIE

Land van herkomst:	Duitsland	Continent van herkomst:	Europa
Fysische conditie:	Bevroren		

GEBRUIKSIJNSTRUCTIES

Toepassing			
Bakken			
Werkinstructies			
Ontdooien:	Tijd:	20 min	
Opmerkingen	(Optioneel)		
Bakken (Heteluchtoven):	Tijd:	15 - 17 min	Temperatuur: 160 - 170 °C

PRODUCTAFMETINGEN

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

SENSORISCHE INFORMATIE

Gebakken			
Smaak	Zoet, Witte chocolade, Macademianoten	Geur:	Zoet gebakken
Uiterlijk:	Met chocolade stukjes, Met stukjes noten	Kleur:	Goudbruin
Structuur:	Taai, Zacht, Krokant		

Artikelnummer: 10246519

Laatste verandering op: 08.09.2021

INGREDIËNTEDECLARATIE

TARWEBLOEM; Belgische witte chocolade (16%) (Suiker; Cacaoboter*; VOLLE MELKPOEDER; Emulgator: SOJALECITHINE; Natuurlijk vanillearoma); Suiker; Palmvet; Water; MACADAMIA NOTEN (6%); Raapzaadolie; BOTER; Invertsuikerstroop; WEIPOEDER (ZOET); Voorverstijselde 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:	1.992 kJ	(477 kcal)
Vetten:	26,2 g	
waarvan verzadigde vetzuren:	11,1 g	
waarvan enkelvoudig onverzadigd vetzuren:	12,0 g	
waarvan meervoudig onverzadigd vetzuren:	2,6 g	
Koolhydraten:	54,5 g	
waarvan suikers:	30,5 g	
Vezels:	1,6 g	
Eiwitten:	5,1 g	
Zout (Na x 2,5):	0,7624 g	

ADDITIONELE NUTRITIONELE INFORMATIE

Per 100 gram product

Vetten waarvan transonverzadigde vetzuren:	0,3 g
Vetten waarvan dierlijke transvetzuren:	0,2 g
Vetten waarvan niet-dierlijke transvetzuren:	0,1 g
Zout (NaCl):	549,6 mg
Mineralen - Natrium:	304,9 mg
Water:	12,1 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	Ja	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	Ja	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
Zwavel dioxide 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 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: ANDERE 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.

Artikelnummer: 10246519	Laatste verandering op: 08.09.2021
--------------------------------	---

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		
Type: Cacao - UTZ	Waarde: 100 %	Supply chain model: Mass balance
Door de inkoop van UTZ gecertificeerde cacao, steunen wij duurzame cacaoteelt. UTZ gecertificeerde boeren gebruiken betere landbouwmethodes, met respect voor mens en natuur. www.utz.org. Supply Chain Model: Mass Balance. UTZ ID: UTZ_CO1000007972		

DIEET INFORMATIE

Geschikt voor (lacto-ovo-) vegetariërs:	Ja	Geschikt voor glutenvrij dieet	Neen
Geschikt voor lactovegetariërs:	Ja	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	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:	Bevoren, 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

Artikelnummer: 10246519	Laatste verandering op: 08.09.2021
--------------------------------	---

VERPAKKINGSINFORMATIE

Distributieeenheid			
Nettogewicht: 4,8 kg	Brutogewicht: 5,237 kg	Aantal stuks: 60 ST	
Pallet			
Pallettype: Houten Euro pallet			
DE per laag: 12 ST	Lagen: 10 ST	DE per pallet: 120 ST	
Nettogewicht: 576 kg	Brutogewicht: 653,44 kg	Totale pallethoogte: 179 cm	
Primaire verpakking			
Beschrijving: Zak	Materiaal: HDPE		
Gewicht: 10,54 g			
Kleur: Blauw			
Breedte: 340 mm			
Hoogte: 610 mm			
Secundaire verpakking			
Beschrijving: Doos	Materiaal: Golfkarton		
Gewicht: 420 g			
Kleur: Wit			
Lengte (buitenzijde): 294 mm			
Breedte (buitenzijde): 244 mm			
Hoogte (buitenzijde): 164 mm			
Beschrijving: Etiket	Materiaal: Papier		
Gewicht: 2,16 g			
Kleur: Wit			
Breedte: 110 mm			
Hoogte: 200 mm			
Beschrijving: Etiket	Materiaal: Papier		
Gewicht: 2,70 g			
Kleur: Wit			
Breedte: 148 mm			
Hoogte: 210 mm			
Tertiaire verpakking			
Beschrijving: Blad	Materiaal: Papier		
Gewicht: 2.000 g			
Kleur: Grijs			
Lengte: 780 mm			
Breedte: 1.180 mm			

VOEDSELVEILIGHEID / HACCP

Fysische gevaren - specifiek controlesysteem			
	Aanwezig		Opmerkingen
Metaaldetectie:	Ja		
Ferro:		Diameter van het controle-instrument: 2,5 mm	
Non ferro:		Diameter van het controle-instrument: 3,0 mm	
Roestvrijstaal:		Diameter van het controle-instrument: 3,0 mm	

WETTELIJKE INFORMATIE

Internationaal ingrediëntnummer		
Type	Nummer	Opmerkingen
GN-code (EU)	1901200000	
Alle producten zijn conform de Europese en nationale voedselwetgeving.		

VERKLARING

Dit document komt voort uit een gevalideerd QA/ERP databeheersysteem. 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: