

## PRODUCTINFORMATIEBLAD

www.bakerandbaker.eu

**BAKER & BAKER**  
dedicated to delight

Laatste verandering op: 08.09.2021

### B&B Oat & Raisin Cookie Puck 80g

#### ARTIKELNUMMERS

Artikelnummer	
Baker & Baker artikelnummer	<b>10246801</b>
Bedrijfsnaam	
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	4065698001414
Baker & Baker BENELUX BV	29445
Baker & Baker Global	10246801
Baker & Baker FRANCE SARL	29445
Overig	
EAN-Code	4065698001414
GN-code (EU)	1905319900

#### BENAMING VAN HET LEVENSMIDDEL

**Benaming van het levensmiddel:** Ongebakken koekjes met havervolkorenmeel en rozijnen, diepgevroren

#### PRODUCTOMSCHRIJVING



Diepgevroren bakkerswaar, ongebakken.

#### ALGEMENE INFORMATIE

<b>Land van herkomst:</b>	Duitsland	<b>Continent van herkomst:</b>	Europa
<b>Fysische conditie:</b>	Bevroren		

#### GEBRUIKSIJNSTRUCTIES

Toepassing	
Bakken	
Werkinstructies	
<b>Ontdooien:</b>	(Optioneel)
<b>Opmerkingen</b>	
<b>Bakken (Heteluchtoven):</b>	<b>Tijd:</b> 15 - 17 min <b>Temperatuur:</b> 160 - 170 °C
<b>Opmerkingen</b>	Put the pucks with enough distance on a prepared baking sheet and bake at about 160 - 170°C for about 15 - 17 minutes. Do not refreeze thawed product.

#### PRODUCTAFMETINGEN

	Doel	Interval	Methode	Opmerking
<b>Gewicht</b>	80 g	75 - 85 g		
<b>Diameter</b>	110 mm	100 - 120 mm	Gebakken	

#### SENSORISCHE INFORMATIE

Gebakken			
<b>Smaak</b>	Zoet, Kaneel, Licht vanille	<b>Geur:</b>	Zoet, Kaneel, Licht vanille
<b>Uiterlijk:</b>	Rond	<b>Kleur:</b>	Lichtbruin
<b>Structuur:</b>	Licht taai		

Artikelnummer: 10246801	Laatste verandering op: 08.09.2021
-------------------------	------------------------------------

**INGREDIËNTEDECLARATIE**

Suiker; TARWEBLOEM; HAVERVLOKKEN (15%); Rozijnen (14%); Palmvet; Water; Raapzaadolie; Gouden siroop; Voorverstijfde rijstbloem; Bevochtigmiddel: Glycerol; Rijsmiddel: Natriumcarbonaat, Glucono-delta-lacton; Melasse; Zout; Kaneel; Natuurlijk aroma.

**NUTRITIONELE INFORMATIE**

Per 100 gram product		
Energie:	1.743 kJ	(416 kcal)
Vetten:	16,9 g	
waarvan verzadigde vetzuren:	6,0 g	
waarvan enkelvoudig onverzadigd vetzuren:	7,7 g	
waarvan meervoudig onverzadigd vetzuren:	2,8 g	
Koolhydraten:	59,6 g	
waarvan suikers:	36,4 g	
Vezels:	3,2 g	
Eiwitten:	5,1 g	
Zout (Na x 2,5):	0,4626 g	

**ADDITIONELE NUTRITIONELE INFORMATIE**

Per 100 gram product	
Vetten waarvan transonverzadigde vetzuren:	0,2 g
Vetten waarvan dierlijke transvetzuren:	0,0 g
Vetten waarvan niet-dierlijke transvetzuren:	0,2 g
Zout (NaCl):	239,6 mg
Mineralen - Natrium:	185,0 mg
Water:	14,0 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	Neen	Neen
Gerst	Neen	Neen	Neen
Haver	Ja	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	Neen	Ja	Ja
Melk en daarvan afgeleide producten (lactose inbegrepen)	Neen	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
Zwavel dioxide en sulfieten in concentraties > 10 mg/kg of > 10 mg/l	2 PPM *	Neen	Neen
Lupine en daarvan afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
Weedieren 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.			
<b>Mogelijke kruiscontaminatie</b>			
Kan sporen bevatten van: EI, MELK / LACTOSE, NOTEN, SOJA.			
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.			
<b>Opmerkingen</b>	Kan Ei, Melk/Lactose, Noten en Soja bevatten		

**GMO INFORMATIE**

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

<b>Artikelnummer:</b> 10246801	<b>Laatste verandering op:</b> 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

**DIEET INFORMATIE**

<b>Geschikt voor (lacto-ovo-) vegetariërs:</b>	Neen	<b>Geschikt voor glutenvrij dieet</b>	Neen
<b>Geschikt voor lactovegetariërs:</b>	Neen	<b>Geschikt voor personen met een lactose-intolerantie:</b>	Neen
<b>Geschikt voor ovo-vegetariërs:</b>	Neen	<b>Geschikt voor personen met een koemelkeiwitallergie:</b>	Neen
<b>Geschikt voor veganisten:</b>	Ja		

*De geschiktheid voor veganisme is gebaseerd op zorgvuldig geselecteerde ingrediënten en er wordt rekening gehouden met de best mogelijke productiemethoden om het risico op kruisbesmetting tot een minimum te beperken.*

**MICROBIOLOGISCHE INFORMATIE**

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

**HOUDBAARHEID EN OPSLAG CONDITIES**

<b>Bewaarcondities</b>	
<b>Houdbaarheid na productie:</b>	540 dagen
<b>Bewaartemperatuur:</b>	-18 °C
<b>Opslagadvies:</b>	Bevroren, Na ontdooien niet opnieuw invriezen.
<b>Transportcondities</b>	
<b>Houdbaarheid:</b>	5 dagen
<b>Opslagadvies:</b>	Omgevingstemperatuur, Bescherm tegen hitte en uitdroging.
<b>Transporttemperatuur</b>	< -18 °C

<b>Artikelnummer:</b> 10246801	<b>Laatste verandering op:</b> 08.09.2021
--------------------------------	-------------------------------------------

**VERPAKKINGSINFORMATIE**

<b>Distributieeenheid</b>			
<b>Nettogewicht:</b> 7,68 kg	<b>Brutogewicht:</b> 8,116 kg	<b>Aantal stuks:</b> 96 ST	
<b>Pallet</b>			
<b>Pallettype:</b> Houten Euro pallet			
<b>DE per laag:</b> 12 ST	<b>Lagen:</b> 7 ST	<b>DE per pallet:</b> 84 ST	
<b>Nettogewicht:</b> 645,12 kg	<b>Brutogewicht:</b> 710,96 kg	<b>Totale paltehoogte:</b> 187,9 cm	
<b>Primaire verpakking</b>			
<b>Beschrijving:</b> Zak	<b>Materiaal:</b> HDPE		
<b>Gewicht:</b> 10,54 g			
<b>Kleur:</b> Blauw			
<b>Breedte:</b> 340 mm			
<b>Hoogte:</b> 610 mm			
<b>Secundaire verpakking</b>			
<b>Beschrijving:</b> Doos	<b>Materiaal:</b> Golfkarton		
<b>Gewicht:</b> 222 g			
<b>Kleur:</b> Wit			
<b>Lengte (buitenzijde):</b> 294 mm			
<b>Breedte (buitenzijde):</b> 241 mm			
<b>Hoogte (buitenzijde):</b> 247 mm			
<b>Beschrijving:</b> Etiket	<b>Materiaal:</b> Papier		
<b>Gewicht:</b> 2,16 g			
<b>Kleur:</b> Wit			
<b>Breedte:</b> 110 mm			
<b>Hoogte:</b> 200 mm			
<b>Tertiaire verpakking</b>			
<b>Beschrijving:</b> Wandbescherming	<b>Materiaal:</b> Karton		
<b>Gewicht:</b> 405 g			
<b>Kleur:</b> Bruin			
<b>Lengte:</b> 35 mm			
<b>Breedte:</b> 35 mm			
<b>Hoogte:</b> 1.500 mm			
<b>Beschrijving:</b> Blad	<b>Materiaal:</b> Papier		
<b>Gewicht:</b> 2.000 g			
<b>Kleur:</b> Grijs			
<b>Lengte:</b> 780 mm			
<b>Breedte:</b> 1.180 mm			
<b>Beschrijving:</b> Folie (stretch)			
<b>Kleur:</b> Transparant			
<b>Breedte:</b> 500 mm			

**VOEDSELVEILIGHEID / HACCP**

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

**WETTELIJKE INFORMATIE**

<b>Internationaal ingrediëntnummer</b>		
<b>Type</b>	<b>Nummer</b>	<b>Opmerkingen</b>
GN-code (EU)	1905319900	
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.

<b>Laatste verandering op:</b> 08.09.2021
<b>Verandering:</b>