

**PRODUCTINFORMATIEBLAD**

www.bakerandbaker.eu

**BAKER & BAKER**  
dedicated to delight

Laatste verandering op: 19.07.2022

**B&B Chocolate Chip Cookie Dough****ARTIKELNUMMERS**

Artikelnummer	
Baker & Baker artikelnummer	<b>10141721</b>
Bedrijfsnaam	
Baker & Baker Global	10141721
Baker & Baker MAGYARORSZÁG KFT	7141112
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	5025183002684
Baker & Baker BENELUX BV	29492
Overig	
EAN-Code	5025183002684
GN-code (EU)	19012000007012

**BENAMING VAN HET LEVENSMIDDEL**

Benaming van het levensmiddel: Ongebakken koekjesdeeg met stukje chocolade, diepgevroren

**PRODUCTOMSCHRIJVING**

Vrij te scheppen deeg voor chocoladekoekjes met stukjes chocola, geleverd in emmers van 5 kg.

**ALGEMENE INFORMATIE**

Land van herkomst:	Engeland
Fysische conditie:	Bevroren

**GEBRUIKSINSTRUCTIES**

Toepassing
Bakinstructies: 24 uur ontdooien in de koelkast voor gebruik. Leg bolletjes van 50 g koekjesdeeg op een vetvrije, met bakpapier beklede, bakplaat. Zorg de er voldoende ruimte is voor het uitvloeien van de koekjes. Bakken op 160 °C gedurende 12-14 minuten in een heteluchtoven. Eenmaal gebakken, af laten koelen voor het opdienen.
Standardrecept
BEREIDINGSINSTRUCTIES: N.B. De baktijden gelden voor eenheden van 50 g maar verschillen volgens de eigenschappen van de oven en de omvang van de koekjes. 1. Gebruik een ijsschep om deegballen te vormen en schik ze op een bakplaat, met voldoende onderlinge ruimte voor het uitzetten tijdens het bakken. 2. Voor een enigszins taai product, gedurende 10 min. bakken op 205°C (400°F) in een etagebakoven, of gedurende 11 minuten op 160°C (320°F) in een convectieoven. Voor een meer knapperig product, gedurende 12 min. bakken op 205°C (400°F) in een etagebakoven, of gedurende 14 minuten op 160°C (320°F) in een convectieoven.

<b>Artikelnummer:</b>	10141721	<b>Laatste verandering op:</b>	19.07.2022
-----------------------	----------	--------------------------------	------------

**PRODUCTAFMETINGEN**

	Doel	Interval	Methode	Opmerking
<b>Gewicht totaal:</b>	5.000 g	4.950 - 5.050 g		
<b>Gewicht Per portie:</b>	50 g			

**SENSORISCHE INFORMATIE**

Deeg				
<b>Smaak</b>	Zoet		<b>Geur:</b>	Zoet ongebakken, Neutraal
<b>Uiterlijk:</b>	Pasteus, Met chocolade stukjes		<b>Kleur:</b>	Lichtbeige
<b>Structuur:</b>	Deeg			
Gebakken				
<b>Smaak</b>	Zoet, Boterachtig, Pure chocolade		<b>Geur:</b>	Vers, Gebakken
<b>Uiterlijk:</b>	Rond, Met chocolade stukjes		<b>Kleur:</b>	Goudbruin
<b>Structuur:</b>	Zacht, Taai, Vochtig			

**INGREDIËNTEDECLARATIE**

TARWEbloem (TARWEbloem; Calciumcarbonaat; Ijzer; Nicotinezuur; Thiamine); Suiker; Chocoladevlokken (19 %) (Cacao massa; Suiker; Cacaoboter; Magere cacao poeder; Emulgator: Lecithinen (SOJA)); Palmvet; Raapzaadolie; Water; Glucosestroop; Melasse; Elpoeder; KarneMELKpoeder; Rijsmiddel; Natriumcarbonaat, Difosfaten; Zout; Aroma.

**NUTRITIONELE INFORMATIE**

Per 100 gram product		
<b>Energie:</b>	1.908 kJ	(456 kcal)
<b>Vetten:</b>	21,6 g	
<b>waarvan verzadigde vetzuren:</b>	9,3 g	
<b>waarvan enkelvoudig onverzadigd vetzuren:</b>	9,4 g	
<b>waarvan meervoudig onverzadigd vetzuren:</b>	2,5 g	
<b>Koolhydraten:</b>	58,5 g	
<b>waarvan suikers:</b>	32,5 g	
<b>Vezels:</b>	2,9 g	
<b>Eiwitten:</b>	5,1 g	
<b>Zout (Na x 2,5):</b>	0,6433 g	

**ADDITIONELE NUTRITIONELE INFORMATIE**

Per 100 gram product	
<b>Vetten waarvan transonverzadigde vetzuren:</b>	0,1 g
<b>Vetten waarvan dierlijke transvetzuren:</b>	0,0 g
<b>Vetten waarvan niet-dierlijke transvetzuren:</b>	0,1 g
<b>Zout (NaCl):</b>	167,3 mg
<b>Mineralen - Natrium:</b>	257,3 mg
<b>Water:</b>	11,2 g

Artikelnummer: 10141721

Laatste verandering op: 19.07.2022

**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	Ja	Ja
Haver	Neen	Ja	Ja
Spelt	Neen	Neen	Neen
Khorasantarwe	Neen	Neen	Neen
Schaaldieren en afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
Eieren en afgeleide producten	Ja	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	Neen	Neen
Cashewnoten	Neen	Neen	Neen
Pecannoten	Neen	Ja	Ja
Paranoten	Neen	Neen	Neen
Pistachenoten	Neen	Neen	Neen
Macademianoten	Neen	Neen	Neen
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	2 PPM *	Ja	Ja
Lupine en daarvan afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
Weedieren 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.			
<b>Mogelijke kruiscontaminatie</b>			
Kan sporen bevatten van: NOTEN.			
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-816623

**DIET INFORMATIE**

Geschikt voor (lacto-ovo-) vegetariërs:	Ja	Geschikt voor glutenvrij dieet	Neen
Geschikt voor lactovegetariërs:	Neen	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	1 000				UKAS Accredited Method
E. coli:	/ 1 g	10				UKAS Accredited Method
Schimmels:	/ g	100				UKAS Accredited Method
Gisten:	/ g	100				UKAS Accredited Method
Staphylococcus aureus:	/ g	20				UKAS Accredited Method
Salmonella:	/ 25 g	Niet aantoonbaar				UKAS Accredited Method

Artikelnummer: 10141721	Laatste verandering op: 19.07.2022
-------------------------	------------------------------------

**HOUDBAARHEID EN OPSLAG CONDITIES**

<b>Bewaarcondities</b>	
Houdbaarheid na productie:	549 dagen
Bewaartemperatuur:	-18 °C
Opslagadvies:	Na ontdooien niet opnieuw invriezen.
<b>Opslagcondities na ontdooien (Lab simulatie)</b>	
Houdbaarheid:	42 dagen
Bewaartemperatuur:	< 5 °C
Opslagadvies:	In de koelkast, Bewaar de geopende verpakking koud, Na ontdooien niet opnieuw invriezen.
<b>Opslagcondities na bakken (Lab simulatie)</b>	
Houdbaarheid:	3 dagen
Bewaartemperatuur:	< 25 °C
Opslagadvies:	Koel en droog bewaren.
<b>Transportcondities</b>	
Transporttemperatuur	< -18 °C

**VERPAKKINGSINFORMATIE**

<b>Distributieeenheid</b>				
Nettogewicht:	5 kg	Brutogewicht:	5,193 kg	Aantal stuks: 1 ST
<b>Pallet</b>				
Pallettype:	Pallet 1000 X 1200			
DE per laag:	24 ST	Lagen:	6 ST	DE per pallet: 144 ST
Nettogewicht:	720 kg	Brutogewicht:	772,65 kg	Totale pallethoogte: 109,6 cm
<b>Primaire verpakking</b>				
Beschrijving:	Emmer	Materiaal:	PP	
Hoeveelheid:	1,0000 PCE			
Gewicht	158 g			
Hoogte	156 mm			
Beschrijving:	Deksel	Materiaal:	PP	
Hoeveelheid:	1,0000 PCE			
Gewicht	35 g			
Kleur:	Wit			
Hoogte	12 mm			
<b>Secundaire verpakking</b>				
Beschrijving:	Etiket	Materiaal:	Papier	
Hoeveelheid:	2,0000 PCE			
Gewicht	1,2495 g			
Kleur:	Wit			
Breedte	85 mm			
Hoogte	150 mm			
Beschrijving:	Folie (stretch)	Materiaal:	LLDPE	
Hoeveelheid:	0,0014 KG			
Breedte	400 mm			
Beschrijving:	Etiket	Materiaal:	Papier	
Hoeveelheid:	0,0000 PCE			
Gewicht	3,0769 g			
Kleur:	Wit			
Breedte	148 mm			
Hoogte	210 mm			
<b>Codering</b>				
	Vervaldatum:	Ja	Lotcode:	YDDDLLTT (Jaar/Dagcode/Productielijn/Verpakkingstijd of palletisatie)
<b>Tertiaire verpakking</b>				
Beschrijving:	Blad	Materiaal:	Golfkarton	
Hoeveelheid:	3,0000 PCE			
Gewicht	356 g			
Oppervlak:	0,89 m2			
Kleur:	Bruin			
Lengte	1.155 mm			
Breedte	767 mm			

Artikelnummer: 10141721      Laatste verandering op: 19.07.2022

**VOEDSELVEILIGHEID / HACCP**

Fysische gevaren - specifiek controlesysteem			
	Aanwezig		Opmerkingen
Metaaldetectie:	Ja		
Ferro:		Diameter van het controle-instrument:	
Non ferro:		Diameter van het controle-instrument:	
Roestvrijstaal:		Diameter van het controle-instrument:	

**WETTELIJKE INFORMATIE**

Internationaal ingrediëntnummer		
Type	Nummer	Opmerkingen
GN-code (EU)	19012000007012	
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.

Laatste verandering op: 19.07.2022  
Verandering: Ingrediëntendeclaratie