

PRODUCTINFORMATIEBLAD

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Laatste verandering op: 19.07.2022

B&B Chocolate Cookie Dough White Chocolate Chips

ARTIKELNUMMERS

Artikelnummer	
Baker & Baker artikelnummer	10141729
Bedrijfsnaam	
Baker & Baker Global	10141729
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	5025183002691
Baker & Baker BENELUX BV	29493
Overig	
EAN-Code	5025183002691
GN-code (EU)	1901200007007

BENAMING VAN HET LEVENSMIDDEL

Benaming van het levensmiddel: Ongebakken cookiedeeg met chocoladesmaak en stukjes witte chocolade, diepgevroren

PRODUCTOMSCHRIJVING



Schep het cookiedeeg met de gewenste hoeveelheid en leg deze op de bakplaat.

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

Schep het cookiedeeg met de gewenste hoeveelheid en leg deze op de bakplaat.

PRODUCTAFMETINGEN

	Doel	Interval	Methode	Opmerking
Gewicht totaal:	5.000 g	4.950 - 5.050 g		
Gewicht Per portie:	50 g			

SENSORISCHE INFORMATIE

Deeg			
Smaak	Cacao	Geur:	Cacao, Zoet ongebakken
Uiterlijk:	Pasteus, Met chocolade stukjes	Kleur:	Donkerbruin
Structuur:	Deeg		
Gebakken			
Smaak	Cacao, Witte chocolade	Geur:	Vers, Gebakken
Uiterlijk:	Rond, Met chocolade stukjes	Kleur:	Donkerbruin
Structuur:	Zacht, Taai, Vochtig		

Artikelnummer: 10141729

Laatste verandering op: 19.07.2022

INGREDIËNTENDECLARATIE

TARWEbloem (TARWEbloem; Calciumcarbonaat; Ijzer; Nicotinezuur; Thiamine); Suiker; Witte chocolade stukjes(16 %) (Suiker; Cacaoboter; Volle MELKpoeder; WEIpoeder (zoet); LACTOSE; MELKvet; Emulgator: Lecithinen (SOJA); Aroma); Palmvet; Raapzaadolie; Water; Glucosestroop; Magere cacaopoeder (3,5 %); Gouden siroop; Elpoeder; KarneMELKpoeder; Rijsmiddel: Natriumcarbonaat, Difosfaten; Zout; Aroma.

NUTRITIONELE INFORMATIE

Per 100 gram product

Energie:	1.956 kJ	(467 kcal)
Vetten:	23,5 g	
waarvan verzadigde vetzuren:	9,8 g	
waarvan enkelvoudig onverzadigd vetzuren:	10,4 g	
waarvan meervoudig onverzadigd vetzuren:	2,9 g	
Koolhydraten:	58,0 g	
waarvan suikers:	34,7 g	
Vezels:	2,0 g	
Eiwitten:	4,9 g	
Zout (Na x 2,5):	0,6636 g	

ADDITIONELE NUTRITIONELE INFORMATIE

Per 100 gram product

Vetten waarvan transonverzadigde vetzuren:	0,2 g
Vetten waarvan dierlijke transvetzuren:	0,1 g
Vetten waarvan niet-dierlijke transvetzuren:	0,1 g
Zout (NaCl):	187,1 mg
Mineralen - Natrium:	265,5 mg
Water:	10,9 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	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
Zwavel dioxide en sulfieten in concentraties > 10 mg/kg of > 10 mg/l	2 PPM *	Ja	Ja
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: 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.

Artikelnummer: 10141729	Laatste verandering op: 19.07.2022
--------------------------------	---

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

DIEET 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 koemelkeiwitalergie:	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

HOUDBAARHEID EN OPSLAG CONDITIES

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

Artikelnummer: 10141729	Laatste verandering op: 19.07.2022
--------------------------------	---

VERPAKKINGSINFORMATIE

Distributieeenheid			
Nettogewicht: 5 kg	Brutogewicht: 5,193 kg	Aantal stuks: 1 ST	
Pallet			
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	
Primaire verpakking			
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			
Secundaire verpakking			
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			
Codering			
	Vervaldatum: Ja	Lotcode: YDDDLLTT	(Jaar/Dagcode/Productielijn/Verpakkingstijd of palletisatie)
Tertiaire verpakking			
Beschrijving: Blad	Materiaal: Golfkarton		
Hoeveelheid: 3,0000 PCE			
Gewicht: 356 g			
Oppervlak: 0,89 m2			
Kleur: Bruin			
Lengte: 1.155 mm			
Breedte: 767 mm			

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:	

Artikelnummer:	10141729	Laatste verandering op:	19.07.2022
-----------------------	----------	--------------------------------	------------

WETTELIJKE INFORMATIE

Internationaal ingrediëntnummer		
Type	Nummer	Opmerkingen
GN-code (EU)	19012000007007	
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