

PRODUCTINFORMATIEBLAD

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Laatste verandering op: 28.02.2022

Croissant Black Label

ARTIKELNUMMERS

Artikelnummer	
Baker & Baker artikelnummer	10151249
Bedrijfsnaam	
Baker & Baker BENELUX BV	24573
Baker & Baker Global	10151249
Overig	
EAN-Code	5413321245732
ITF 14 code	15413321245739
GN-code (EU)	1901200000

BENAMING VAN HET LEVENSMIDDEL

Benaming van het levensmiddel: Ongerezen en ongebakken croissant, diepgevroren.

PRODUCTOMSCHRIJVING



Pâtisserie

Diepgevroren, ongerezen en ongebakken botercroissant.

ALGEMENE INFORMATIE

Fysische conditie: Bevroren
Land van herkomst: Spanje

GEBRUIKSISTRUCTIES

Toepassing				
Bakken				
Werkinstructies				
Rijzen:	Tijd:	90 - 120 min	Temperatuur:	30 °C
Bakken (Heteluchtoven):	Tijd:	18 min	Temperatuur:	180 - 200 °C
Bakken (Traditionele oven):	Tijd:	18 min	Temperatuur:	200 - 220 °C
			R.H.:	75 %

PRODUCTAFMETINGEN

	Doel	Interval	Methode	Opmerking
Gewicht	65,0 g	60,5 - 69,5 g		
Hoogte	35 mm	30 - 36 mm		
Lengte	85 mm	70 - 99 mm		
Breedte	63 mm	48 - 69 mm		
Vorm:	Gebogen			

SENSORISCHE INFORMATIE

Smaak: Typisch
Uiterlijk: Bevroren, Gebogen
Geur: Typisch
Kleur: Geel

INGREDIËNTEDECLARATIE

TARWEBLOEM; BOTER (28%); Water; Suiker; Gist; TARWEGLUTEN; Zout; WEIPOEDER; Verdikkingsmiddel: Carrageen; Dextrose; Maltodextrine; Acerola kersenextract; Meelverbeteraar: Ascorbinezuur; Enzymen: Alfa-amylase, Hemicellulase.

Artikelnummer: 10151249

Laatste verandering op: 28.02.2022

NUTRITIONELE INFORMATIE
Per 100 gram product

Energie:	1.564 kJ	(375 kcal)
Vetten:	23,4 g	
waarvan verzadigde vetzuren:	15,8 g	
Koolhydraten:	33,3 g	
waarvan suikers:	6,2 g	
Eiwitten:	7,1 g	
Zout (Na x 2,5):	0,9170 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	Neen	Neen
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	Ja
Pinda's en daarvan afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
Sojabonen en daarvan afgeleide producten	Neen	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	Neen	Neen
Paranoten	Neen	Neen	Neen
Pistachenoten	Neen	Neen	Neen
Macademianoten	Neen	Neen	Neen
Selderij en daarvan afgeleide producten	Neen	Neen	Ja
Mosterd en daarvan afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
Sesam en daarvan afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
Zwavedioxide en sulfieten in concentraties > 10 mg/kg of > 10 mg/l	0 PPM *	Neen	Ja
Lupine en daarvan afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
Weekdieren en afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
* Volgens de Verordening (EU) nr. 1169/2011, hoeven zwavedioxide en sulfieten alleen gedeclareerd te worden indien de concentratie meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l uitgedrukt als totaalgehalte aan SO ₂ bedraagt.			
Mogelijke kruiscontaminatie			
Kan sporen bevatten van: SOJA, 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.

DIEET INFORMATIE

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

MICROBIOLOGISCHE INFORMATIE

	Eenheid	M	m	n	c: > m	Methode/opmerkingen
E. coli:	/ 1 g	100				Interne methode
Salmonella:	/ 25 g	Afwezig				ISO 6579
Listeria monocytogenes:	/ 1 g	100				Interne methode
Coagulase positive staphylococci:	/ g	1 000				Interne methode
Sulphite reducing clostridium:	/ g	100				ISO 15213

Artikelnummer: 10151249	Laatste verandering op: 28.02.2022
--------------------------------	---

HOUDBAARHEID EN OPSLAG CONDITIES

Bewaarcondities	
Houdbaarheid na productie:	180 dagen
Bewaartemperatuur:	-18 °C
Opslagadvies:	Na ontdooien niet opnieuw invriezen.
Transportcondities	
Transporttemperatuur	< -18 °C

VERPAKKINGSINFORMATIE

Distributieeenheid			
Nettogewicht:	11,18 kg	Brutogewicht:	11,75 kg
		Aantal stuks:	172 ST
Primaire verpakking			
Beschrijving:	Zak	Materiaal:	HDPE
Secundaire verpakking			
Beschrijving:	Doos	Materiaal:	Golfkarton

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.
--