

PRODUCTINFORMATIEBLAD

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Laatste verandering op: 24.11.2022

Palmier

ARTIKELNUMMERS

Artikelnummer	
Baker & Baker artikelnummer	10151418
Bedrijfsnaam	
Baker & Baker Global	10151418
Baker & Baker BENELUX BV	29513
Overig	
EAN-Code	8436039270527
ITF 14 code	18436039270524
GN-code (EU)	1901200000

BENAMING VAN HET LEVENSMIDDEL

Benaming van het levensmiddel: Vilindervormig balderdeeggebak, ongebakken en diepgevroren

PRODUCTOMSCHRIJVING



Bladerdeeg in palmvorm, ongebakken en diepgevroren

ALGEMENE INFORMATIE

Fysische conditie: Bevroren
Land van herkomst: Spanje

GEBRUIKSINSTRUCTIES

Toepassing

Bakken

Ontdooien: 35 min. bij kamertemperatuur; Baken: 30-32 min. bij 170°C in een hete luchtoven of bij 205°C in een traditionele oven.

PRODUCTAFMETINGEN

	Doel	Interval	Methode	Opmerking
Gewicht	105,0 g	97,0 - 115,4 g		
Hoogte	20 mm	17 - 23 mm		
Lengte	133 mm	124 - 142 mm		
Breedte	44 mm	38 - 52 mm		
Vorm:				

SENSORISCHE INFORMATIE

Smaak: Typisch
Uiterlijk: Bevroren, Typisch
Geur: Typisch
Kleur: Licht gelig-wit

INGREDIËNTEDECLARATIE

TARWEbloem; Margarine (Palmvet; Water; Zonnebloemolie; Emulgator: Mono- en diglyceriden van vetzuren; Zout; Aroma; Zuurteregelaar: Citroenzuur; Kleurstof: Caroteen); Water; Suiker; Zout; TARWEgluten.

NUTRITIONELE INFORMATIE

Per 100 gram product

Energie: 1.638 kJ (392 kcal)
Vetten: 22,2 g
 waarvan verzadigde vetzuren: 11,4 g
Koolhydraten: 42,5 g
 waarvan suikers: 15,5 g
Eiwitten: 5,2 g
Zout (Na x 2,5): 0,9646 g

Artikelnummer: 10151418	Laatste verandering op: 24.11.2022
-------------------------	------------------------------------

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	Ja	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)	Neen	Ja	Ja
Noten en daarvan afgeleide producten	Neen	Ja	Ja
Amandel	Neen	Neen	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	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 *	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: SULFIET, EI, SOJA, MELK / LACTOSE, 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

--

DIET INFORMATIE

Geschikt voor (lacto-ovo-) vegetariërs:	Ja
Geschikt voor veganisten:	Ja
<i>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.</i>	

MICROBIOLOGISCHE INFORMATIE

	Eenheid	M	m	n	c: > m	Methode/opmerkingen
Totaal kiemgetal:	/ g	1 000 000				ISO 4833-1
E. coli:	/ 1 g	100				Interne methode
Schimmels:	/ g	20 000				NF V08-059
Gisten:	/ g	20 000				NF V08-059
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: 10151418	Laatste verandering op: 24.11.2022
--------------------------------	---

HOUDBAARHEID EN OPSLAG CONDITIES

Bewaarcondities	
Houdbaarheid na productie:	360 dagen
Bewaartemperatuur:	-18 °C
Opslagadvies:	Na ontdooien niet opnieuw invriezen.
Opslagcondities na bakken (Lab simulatie)	
Houdbaarheid:	4 dagen
Bewaartemperatuur:	21 - 22 °C
Opslagadvies:	Blisterverpakking
Opslagcondities na bakken (Lab simulatie)	
Houdbaarheid:	4 dagen
Bewaartemperatuur:	21 - 22 °C
Opslagadvies:	Niet verpakt
Transportcondities	
Transporttemperatuur	< -18 °C

VERPAKKINGSINFORMATIE

Distributieeenheid				
Nettogewicht:	10,08 kg	Brutogewicht:	10,38 kg	Aantal stuks: 96 ST
Primaire verpakking				
Beschrijving:	Zak	Materiaal:	HDPE	
Beschrijving:	Blad	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.
--