

PRODUCTINFORMATIEBLAD

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Specificatie geldig voor producten met THT vanaf: 01.04.2025

Laatste verandering op: 07.06.2023

B&B Dark Choc Cookie Puck 50g

ARTIKELNUMMERS

Artikelnummer	
Baker & Baker artikelnummer	10241745
Bedrijfsnaam	
Productcode	
Baker & Baker POLSKA SP Z O.O.	501220
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	4017040030436
Baker & Baker Global	10241745
Baker & Baker BENELUX BV	03043
Baker & Baker FRANCE SARL	3043
Overig	
EAN-Code	4017040030436
GN-code (EU)	1901200000

BENAMING VAN HET LEVENSMIDDEL

Benaming van het levensmiddel: Chocoladekoekjes met stukjes chocolade, ongebakken, diepgevroren

PRODUCTOMSCHRIJVING



Diepgevroren bakkerswaar, ongebakken.

Klaar om te bakken, geportioneerd chocolade koekje met donkere chocolade stukjes, ongebakken en diepgevroren.

ALGEMENE INFORMATIE

Land van herkomst:	Duitsland
Fysische conditie:	Bevroren

GEBRUIKSINSTRUCTIES

Toepassing			
Bakken in bevroren toestand			
De tijd en temperatuur informatie is indicatief en afhankelijk van de bedrijfsomstandigheden.			
Werkinstructies			
Bakken (Heteluchtoven):	Tijd:	11 - 13 min	Temperatuur: 160 - 170 °C
Bakken (Vloeroven):	Tijd:	13 - 15 min	Temperatuur: 170 - 180 °C

PRODUCTAFMETINGEN

	Doel	Interval	Methode	Opmerking
Gewicht deeg:	50 g	45 - 50 g	Rauw	
Diameter	90 mm	85 - 95 mm	Gebakken	

SENSORISCHE INFORMATIE

Gebakken			
Smaak	Chocolade, Zoet, Boterachtig	Geur:	Vers, Gebakken
Uiterlijk:	Met chocoladestukjes	Kleur:	Donkerbruin
Structuur:	Zacht, Taai, Vochtig		

Artikelnummer: 10241745

Laatste verandering op: 07.06.2023

FORMULERING

Ingredient	E-nummer	%*
Tarwebloem		25
Suiker		20
Donkere chocolade stukjes		20
Cacao massa		9
Suiker		9
Cacaoboter		< 1
Magere cacao poeder		< 1
Emulgator		< 1
Lecithinen (soja)	E 322	< 1
Palmvet		9
Water		8
Raapzaadolie		8
Invertsuikerstroop		5
Magere cacao poeder		3
Voorverstijfselde rijstbloem		1
Rijsmiddel		< 1
Natriumcarbonaat	E 500	< 1
Glucono-delta-lacton	E 575	< 1
Zout		< 1
Melasse		< 1
Natuurlijk aroma		< 1

* Afgeronde waarden. De afronding is als volgt: > 10 %: Afgerond op 5 % (12,4 %: 10 % en 12,5 %: 15 %)
> 1 % - < 10 %: Afgerond op 1 % (2,4 %: 2 % en 2,5 %: 3 %)
< 1 %: < 1 %

INGREDIËNTENDECLARATIE

TARWEbloem; Suiker; Donkere chocolade stukjes (19%) (Cacao massa; Suiker; Cacaoboter; Magere cacao poeder; Emulgator: Lecithinen (SOJA)); Palmvet; Water; Raapzaadolie; Invertsuikerstroop; Magere cacao poeder (3,4%); Voorverstijfselde rijstbloem; Rijsmiddel: Natriumcarbonaat, Glucono-delta-lacton; Zout; Melasse; Natuurlijk aroma.

NUTRITIONELE INFORMATIE

Per 100 gram product

Energie:	1.865 kJ	(446 kcal)
Vetten:	22,7 g	
waarvan verzadigde vetzuren:	9,1 g	
waarvan enkelvoudig onverzadigd vetzuren:	10,1 g	
waarvan meervoudig onverzadigd vetzuren:	3,3 g	
Koolhydraten:	53,6 g	
waarvan suikers:	33,9 g	
Vezels:	3,9 g	
Eiwitten:	4,7 g	
Zout (Na x 2,5):	0,6549 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):	379,5 mg
Mineralen - Natrium:	262,0 mg
Water:	13,0 g

Artikelnummer: 10241745

Laatste verandering op: 07.06.2023

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	Neen	Neen
Haver	Neen	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	Ja	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
Zwaveloxide en sulfieten in concentraties > 10 mg/kg of > 10 mg/l	1 PPM *	Neen	Neen
Lupine en daarvan afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
Weekdieren 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.			
Mogelijke kruiscontaminatie			
Kan sporen bevatten van: EI, 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.			
Opmerkingen	Kan Ei, Melk/Lactose, Noten bevatten		

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-846038

DIET INFORMATIE

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

Artikelnummer: 10241745	Laatste verandering op: 07.06.2023
-------------------------	------------------------------------

MICROBIOLOGISCHE INFORMATIE

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

HOUBAARHEID EN OPSLAG CONDITIES

Bewaarcondities	
Houdbaarheid na productie:	540 dagen
Bewaartemperatuur:	< -18 °C
Opslagadvies:	Na ontdoeien niet opnieuw invriezen., Houd bevroren tot het bakken, Bevroren
Opslagcondities na bakken (Lab simulatie)	
Houdbaarheid:	5 dagen
Bewaartemperatuur:	18 - 25 °C
Opslagadvies:	Omgevingstemperatuur, Bescherm tegen hitte en uitdroging.
Transportcondities	
Transporttemperatuur	-18 °C

VERPAKKINGSINFORMATIE

Distributieeenheid				
Nettogewicht:	4,500 kg	Brutogewicht:	4,709 kg	Aantal stuks: 90 ST
Pallet				
Pallettype:	Pallet 1200 x 800 mm			
DE per laag:	12 ST	Lagen:	10 ST	DE per pallet: 120 ST
Nettogewicht:	540 kg	Brutogewicht:	594,024 kg	Totale pallethoogte: 179 cm
Primaire verpakking				
Beschrijving:	Zak	Materiaal:	HDPE	
Hoeveelheid:	1,0000 PCE			
Gewicht	10,54 g			
Kleur:	Blauw			
Breedte	340 mm			
Hoogte	610 mm			
Secundaire verpakking				
Beschrijving:	Doos	Materiaal:	Golfkarton	
Hoeveelheid:	1,0000 PCE			
Gewicht	190 g			
Kleur:	Wit			
Lengte (buitenzijde):	294 mm			
Breedte (buitenzijde):	244 mm			
Hoogte (buitenzijde):	164 mm			
Tertiaire verpakking				
Beschrijving:	Blad	Materiaal:	Papier	
Hoeveelheid:	4,0000 PCE			
Gewicht	2.000 g			
Kleur:	Grijs			
Lengte	780 mm			
Breedte	1.180 mm			
Beschrijving:	Folie (stretch)	Materiaal:	LLDPE	
Hoeveelheid:	0,0000 PCE			
Kleur:	Transparant			
Breedte	500 mm			
Beschrijving:	Etiket	Materiaal:	Papier	
Hoeveelheid:	2,0000 PCE			
Gewicht	2,70 g			
Kleur:	Wit			
Breedte	148 mm			
Hoogte	210 mm			

Artikelnummer: 10241745	Laatste verandering op: 07.06.2023
--------------------------------	---

VOEDSELVEILIGHEID / HACCP

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

WETTELIJKE INFORMATIE

Internationaal ingrediëntnummer		
Type	Nummer	Opmerkingen
GN-code (EU)	1901200000	
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:	07.06.2023
Verandering:	Verpakkingsinformatie