

PRODUCTINFORMATIEBLAD

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Laatste verandering op: 01.09.2023

Waldkorn® Bagel

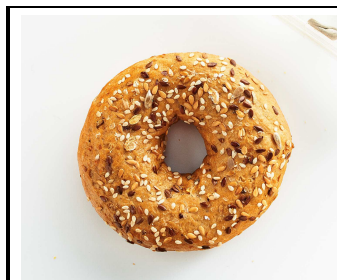
ARTIKELNUMMERS

Artikelnummer	
Baker & Baker artikelnummer	10234830
Bedrijfsnaam	
Productcode	
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	4017040016607
Baker & Baker Global	10234830
Baker & Baker AUSTRIA GMBH	4017040016607
Baker & Baker POLSKA SP Z O.O.	501303
Baker & Baker ITALIA S.R.L.	16607
Baker & Baker MAGYARORSZÁG KFT	7141213
Baker & Baker BENELUX BV	1660
Overig	
EAN-Code	4017040016607
ITF 14 code	04017040016607

BENAMING VAN HET LEVENSMIDDEL

Benaming van het levensmiddel: Tarwe bagel, zaden (8,2%), mout (4,8%), haver en rogge gedeeltelijk gebakken en diepgevroren

PRODUCTOMSCHRIJVING



Bakkerswaren, Diepgevroren

Tarwe broodje met een gat in het midden. De bagel is gelijkmatig en bijna rond, het gat is ongelijkmatig. De bagel is moutbruin van kleur. De korst is gedecoreerd met geel en bruin lijnzaad, zonnebloemzaad, sesamzaad en roggevlakken. Het kruim is moutbruin en heeft een fijne, licht ongelijke textuur met verschillende granen. De geur en smaak is aromatisch en typisch voor granen en mout.

ALGEMENE INFORMATIE

Land van herkomst: België **Continent van herkomst:** Europa

GEBRUIKSISTRUCTIES

Werkinstructies			
Ontdooien:	Tijd:	15 - 30 min	
Opmerkingen	Ontdooi het product op kamertemperatuur.		
Bakken (Heteluchtoven):	Tijd:	2 min	Temperatuur: 180 - 200 °C
Opmerkingen	Bak met voldoende stoom.		

PRODUCTAFMETINGEN

	Doel	Interval	Methode	Opmerking
Gewicht	100 g	95 - 111 g		
Gewicht gebakken:	85 g			
Hoogte	38 mm	30 - 45 mm	Maat	
Diameter	113 mm	100 - 125 mm	Maat	Gat: 30 mm (minimaal: 20 mm, maximaal: 40 mm)

SENSORISCHE INFORMATIE

Smaak	Mout, Granen, Aromatisch	Geur:	Mout, Granen, Aromatisch
Uiterlijk:	Met zaden	Kleur:	Bruin, Typisch
Structuur:	Zacht, Granen		

FORMULERING

Ingredient	E-nummer	%*
Tarwebloem		55
Water		15
Geroosterde gerstemoutmeel		5
Raapzaadolie		4
Zonnebloempitten		3
Lupinegort (Lupine)		2
Gedroogde glucosesiroop		2
Bruin lijnzaad		2
Geel lijnzaad		2
Havervlokken		2
Tarwemoutbloem		1
Zeezout		< 1
Tarwevezel		< 1
Gist		< 1
Dextrose		< 1
Tarwegluten		< 1
Gedroogd gerstemoutextract		< 1
Emulgator		< 1
	Mono- en diglyceriden van vetzuren	E 471 < 1
Sesamzaad		< 1
Roggevlokken		< 1
Antiklontermiddel		< 1
	Calciumcarbonaat	E 170 < 1
Meelverbeteraar		< 1
	Ascorbinezuur	E 300 < 1
	Enzymen	< 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 %

INGREDIËNTEDECLARATIE

TARWEbloem (55%); Water; Geroosterde GERSTemoutmeel (4,8%); Raapzaadolie; Zonnebloempitten (2,8%); LUPINEgort (2 %); Gedroogde glucosesiroop; Bruin lijnzaad (1,5%); Geel lijnzaad (1,5%); HAVERVlokken (1,5%); TARWEmoutbloem; Zeezout; TARWEvezel; Gist; Dextrose; TARWEgluten; Gedroogd GERSTemoutextract; Emulgator: Mono- en diglyceriden van vetzuren; SESAMzaad (0,4%); ROGGEVlokken (0,4%); Antiklontermiddel: Calciumcarbonaat; Meelverbeteraar: Ascorbinezuur; Enzymen.

NUTRITIONELE INFORMATIE

Per 100 gram product		
Energie:	1.369 kJ	(325 kcal)
Vetten:	8,4 g	
waarvan verzadigde vetzuren:	1,2 g	
waarvan enkelvoudig onverzadigd vetzuren:	0,0 g	
waarvan meervoudig onverzadigd vetzuren:	0,0 g	
Koolhydraten:	49,0 g	
waarvan suikers:	3,4 g	
Vezels:	6,0 g	
Eiwitten:	11,0 g	
Zout (Na x 2,5):	0,8700 g	

ADDITIONELE NUTRITIONELE INFORMATIE

Per 100 gram product	
Vetten waarvan transonverzadigde vetzuren:	0,0 g
Vetten waarvan dierlijke transvetzuren:	0,0 g
Vetten waarvan niet-dierlijke transvetzuren:	0,0 g
Zout (NaCl):	870,0 mg
Mineralen - Natrium:	348,0 mg
Water:	25,9 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	Ja	Ja	Ja
Gerst	Ja	Ja	Ja
Haver	Ja	Ja	Ja
Spelt	Neen	Ja	Ja
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	Neen	Ja	Ja
Melk en daarvan afgeleide producten (lactose inbegrepen)	Neen	Ja	Ja
Noten en daarvan afgeleide producten	Neen	Ja	Ja
Amandel	Neen	Neen	Neen
Hazelnoten	Neen	Ja	Ja
Walnoten	Neen	Ja	Ja
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	Ja	Ja
Sesam en daarvan afgeleide producten	Ja	Ja	Ja
Zwavel dioxide en sulfieten in concentraties > 10 mg/kg of > 10 mg/l	0 PPM *	Neen	Neen
Lupine en daarvan afgeleide producten	Ja	Ja	Ja
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, EI, MELK / LACTOSE, MOSTERD, SOJA.			

GMO INFORMATIE

Dit product bevat geen ingrediënten die etikettering vereisen volgens de verordening (EU) nr. 1829/2003 en Verordening (EU) 1830/2003.

DUURZAAMHEID

Type: Dit product bevat geen palm- of palmpitolie of derivaten daarvan
Waarde:
Supply chain model:

DIEET 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: 10234830	Laatste verandering op: 01.09.2023
-------------------------	------------------------------------

MICROBIOLOGISCHE INFORMATIE

	Eenheid	M	m	n	c: > m	Methode/opmerkingen
Totaal kiemgetal:	/ g	100 000	100.000			ISO 4833
Enterobacteriaceae:	/ g	2 000				ISO 21528-2
E. coli:	/ 1 g	100	10			ISO 16649-2
Schimmels:	/ g	1 000	100			§64 LFGB L 01.00-37
Gisten:	/ g	1 000	100			§64 LFGB L 01.00-37
Bacillus cereus:	/ g	1 000	100			ISO 7932
Staphylococcus aureus:	/ g	100	10			ISO 6888-2
Salmonella:	/ 25 g	Niet				ISO 6579:2002
Listeria monocytogenes:	/ 1 g	aantoonbaar				ISO 11290-1
		Niet				
		aantoonbaar				

HOUDBAARHEID EN OPSLAG CONDITIES

Bewaarcondities	
Houdbaarheid na productie:	365 dagen
Bewaartemperatuur:	< -18 °C
Opslagadvies:	Bevroren, Houd de verpakking gesloten tijdens het bewaren., Na ontdooien niet opnieuw invriezen.
Opslagcondities na ontdooien (Lab simulatie)	
Houdbaarheid:	1 dagen
Opslagadvies:	Niet verpakt, Omgevingstemperatuur
Opslagcondities na ontdooien (Lab simulatie)	
Houdbaarheid:	2 dagen
Opslagadvies:	Verpakt, Koel
Transportcondities	
Transporttemperatuur	< -18 °C

VERPAKKINGSINFORMATIE

Distributie-eenheid			
Nettogewicht:	4,4 kg	Brutogewicht:	4,80 kg
		Aantal stuks:	44 ST
Pallet			
Pallettype:	Pallet 1200 x 800 mm		
DE per laag:	8 ST	Lagen:	7 ST
Nettogewicht:	246,4 kg	Brutogewicht:	293,7 kg
		DE per pallet:	56 ST
		Totale pallethoogte:	190 cm
Primaire verpakking			
Beschrijving:	Zak	Materiaal:	PE
Aantal stuks:	1 ST		
Afmetingen:	650 x 560 mm		
Gewicht:	18 g		
Kleur:	Blauw		
Secundaire verpakking			
Beschrijving:	Karton	Materiaal:	Golfkarton
Afmetingen:	392 x 290 x 250 mm		
Gewicht:	390 g		
Kleur:	Wit		
Codering			
		Vervaldatum:	Ja
Naam:	Ja	Lotcode:	Ja
EAN:	Ja	Materiaalcode:	Ja
Overige codes:	Batchnummer, LJDDD		
Tertiaire verpakking			
Beschrijving:	Pallet	Materiaal:	Hout
Afmetingen:	1200 x 800 x 144 mm		
Gewicht:	25 kg		
Kleur:	Bruin		

VOEDSELVEILIGHEID / HACCP

Fysische gevaren - specifiek controlesysteem			
	Aanwezig		Opmerkingen
Metaaldetectie:	Ja		
Ferro:		Diameter van het controle-instrument:	3,5 mm
Non ferro:		Diameter van het controle-instrument:	4,5 mm
Roestvrijstaal:		Diameter van het controle-instrument:	4,5 mm

Artikelnummer: 10234830	Laatste verandering op: 01.09.2023
--------------------------------	---

WETTELIJKE INFORMATIE

Internationaal ingrediëntnummer		
Type	Nummer	Opmerkingen
ITF14	04017040016607	
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:	01.09.2023
Verandering:	Complete revision