

PRODUCTINFORMATIEBLAD

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Laatste verandering op: 02.11.2020

B&B Deluxe Muffin Blueberry**ARTIKELNUMMERS**

Artikelnummer	
Baker & Baker artikelnummer	10083688
Bedrijfsnaam	Productcode
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	4017040893451
Baker & Baker FRANCE SARL	23839
Baker & Baker BENELUX BV	23354
Baker & Baker AUSTRIA GMBH	4017040893451
Baker & Baker POLSKA SP Z O.O.	501110
Baker & Baker MAGYARORSZÁG KFT	7141052
Baker & Baker Global	10083688
Overig	
EAN-Code	4017040893451
GN-code (EU)	19059070007006

BENAMING VAN HET LEVENSMIDDEL

Benaming van het levensmiddel: Muffin met bosbessen gedecoreerd met boterkrumels, bevroren.

PRODUCTOMSCHRIJVING

Bakkerijproduct voor alle consumenten (voor uitzonderingen, zie ingrediënten- en allergenenlijst).

ALGEMENE INFORMATIE

Fysische conditie: Bevroren
 Land van herkomst: België

GEBRUIKSINSTRUCTIES

Toepassing			
Ontdooien en opdienen			
Werkinstructies			
Ontdooien:	Tijd:	90 - 120 min	Temperatuur: 20 - 23 °C

PRODUCTAFMETINGEN

	Doel	Interval	Methode	Opmerking
Gewicht	100 g			
Hoogte	74 mm			
Diameter	80 mm			

SENSORISCHE INFORMATIE

Smaak	Aromatisch, Zoet, Bosbessen	Geur:	sterk, Zoet, Bosbessen
Uiterlijk:	Paddestoelvorm	Kleur:	Goudgeel, Lichtrood
Structuur:	Zacht, Sappig, Makkelijk te vervormen, stevig		

Artikelnummer: 10083688

Laatste verandering op: 02.11.2020

INGREDIËNTENDECLARATIE

TARWEBLOEM; Water; Suiker; Plantaardige oliën (Zonnebloem, Raapzaad (in wisselende verhoudingen)); Bosbes(10%); TARWEZETMEEL; Rijsmiddel; Difosfaten, Natriumcarbonaat, Glucono-delta-lacton; BOTER(1,2%); Gemodificeerd maïszetmeel; MELKEIWIT; Voorverstijpselde rijstbloem; WEIPOEDER (ZOET); EIPOEDER; Bosbesaroma; Zuurteregelaar: Calciumfosfaten; Emulgator: Natriumstearoyl-2-lactylaat; Zout; Natuurlijk vanillearoma.

NUTRITIONELE INFORMATIE

Per 100 gram product

Energie:	1.523 kJ	(364 kcal)
Vetten:	19,9 g	
waarvan verzadigde vetzuren:	3,2 g	
Koolhydraten:	41,6 g	
waarvan suikers:	20,0 g	
Eiwitten:	4,1 g	
Zout (Na x 2,5):	0,702 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	Ja
Gerst	Neen	Neen	Ja
Haver	Neen	Neen	Ja
Spelt	Neen	Neen	Ja
Khorasantarwe	Neen	Neen	Ja
Schaaldieren en afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
Eieren en afgeleide producten	Ja	Ja	Ja
Vis en afgeleide producten	Neen	Neen	Ja
Pinda's en daarvan afgeleide producten	Neen	Neen	Ja
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	Ja	Ja
Mosterd en daarvan afgeleide producten	Neen	Ja	Ja
Sesam en daarvan afgeleide producten	Neen	Ja	Ja
Zwaveldioxide en sulfieten in concentraties > 10 mg/kg of > 10 mg/l	2 PPM *	Neen	Ja
Lupine en daarvan afgeleide producten	Neen	Neen	Ja
Weekdieren en afgeleide producten	Neen	Neen	Neen

* Volgens de Verordening (EU) nr. 1169/2011, hoeven zwaveldioxide 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: SOJA, NOTEN, SELDERIJ, MOSTERD, SESAM.

GMO INFORMATIE

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

DUURZAAMHEID

Type: Geen PO/PK Waarde: Supply chain model:

DIET INFORMATIE

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

Artikelnummer: 10083688	Laatste verandering op: 02.11.2020
--------------------------------	---

MICROBIOLOGISCHE INFORMATIE

	Eenheid	M	m	n	c: > m	Methode/opmerkingen
E. coli:	/ g	50				AFNOR 3M 01/8-06/01
Schimmels:	/ g	500				AFNOR 3M 01/13-07/14
Gisten:	/ g	500				
Bacillus cereus:	/ g	3 000				ISO 7932
Staphylococcus aureus:	/ g	3 000				AFNOR 3M 01/9-04/03
Salmonella:	/ 25 g	Afwezig				AFNOR BRD 07/11-12/05 short protocol
Listeria monocytogenes:	/25 g	100				AFNOR SDP 07/4 - 09/98

HOUDBAARHEID EN OPSLAG CONDITIES

Bewaarcondities	
Houdbaarheid na productie:	365 dagen
Bewaartemperatuur:	-18 °C
Opslagadvies:	Na ontdooien niet opnieuw invriezen., Bevroren
Opslagcondities na ontdooien (Lab simulatie)	
Houdbaarheid:	6 dagen
Bewaartemperatuur:	< 25 °C
Opslagadvies:	Verpakt
Opslagcondities na ontdooien (Lab simulatie)	
Houdbaarheid:	2 dagen
Bewaartemperatuur:	< 25 °C
Opslagadvies:	Niet verpakt
Transportcondities	
Transporttemperatuur	-18 °C

VERPAKKINGSINFORMATIE

Distributieeenheid				
Nettogewicht:	3,600 kg	Brutogewicht:	4,425 kg	Aantal stuks: 36 ST
Primaire verpakking				
Beschrijving:	Beker	Materiaal:	Papier	
Beschrijving:	Folie	Materiaal:	OPP	
Secundaire verpakking				
Beschrijving:	Tray	Materiaal:	Golfkarton	
Beschrijving:	Lijm	Materiaal:		
Beschrijving:	Blad	Materiaal:	Golfkarton	
Beschrijving:	Etiket	Materiaal:	Papier	
Beschrijving:	Doos	Materiaal:	Golfkarton	
Beschrijving:	Etiket	Materiaal:	Papier	

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.
--