

PRODUCTINFORMATIEBLAD

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Laatste verandering op: 01.04.2021

Gevulde koek**ARTIKELNUMMERS**

Artikelnummer	
Baker & Baker artikelnummer	10153861
Bedrijfsnaam	
Baker & Baker BENELUX BV	Productcode
	23372
Overig	
EAN-Code	8712398033721
GN-code (EU)	1905313000

BENAMING VAN HET LEVENSMIDDEL

Benaming van het levensmiddel: Gevulde koek met banketspijs, ongebakken, diepgevroren

PRODUCTOMSCHRIJVING

Bakkerswaren, Diepgevroren

Ongebakken, diepgevroren gevulde koek. Gevuld met banketspijs.

ALGEMENE INFORMATIE

Land van herkomst:	Nederland	Continent van herkomst:	Europa
--------------------	-----------	-------------------------	--------

GEBRUIKSIINSTRUCTIES

Werkinstructies			
Ontdooien:	Tijd:	30 min	
Bakken (Heteluchtoven):	Tijd:	15 min	Temperatuur: 180 - 200 °C
Bakken (Traditionele oven):	Tijd:	15 min	Temperatuur: 200 - 220 °C

PRODUCTAFMETINGEN

	Doel	Interval	Methode	Opmerking
Gewicht totaal:	77 g	75 - 79 g		
Diameter	90 mm	87 - 93 mm		
Vorm:	Rond, gekartelde rand.			

SENSORISCHE INFORMATIE

Smaak	Als referentie	Geur:	Sterke smaakstof
Uiterlijk:	Bevroren	Kleur:	Lichtbruin

FORMULERING

Ingredient	E-nummer	%*
Banketspijs		35
Suiker		
Sojabonen		
Witte bonen		
Dextrose		
Gemodificeerd aardappelzetmeel		
Raapzaadolie		
Verdikkingsmiddel		
	Cellulose gom	E 466
	Pectinen	E 440
Abrikozenpitten		
Zout		
Aroma		
Citrusvezel		
Natuurlijk aroma		
Tarwebloem		25
Margarine		10
	Plantaardige oliën	
	Palm	
	Kokos	
	Raapzaad	
Water		
Emulgator		
	Mono- en diglyceriden van vetzuren	E 471
Zuurteregelaar		
	Citroenzuur	E 330
Suiker		10
Water		4
Amandelen		2
Heel ei van hennen met vrije loop		2
Invertsuikerstroop		2
Eigeel van hennen met vrije loop		1
Gedroogde glucosesiroop		< 1
Rijsmiddel		< 1
	Natriumcarbonaat	E 500
	Ammoniumcarbonaten	E 503
	Difosfaten	E 450
Zout		< 1
Emulgator		< 1
	Sojalecithine	E 322
Kaneel		< 1
Natuurlijk citroenaroma met andere natuurlijke aroma's		< 1
Natuurlijk citroenaroma		< 1
Natuurlijk aroma		< 1
Verdikkingsmiddel		< 1
	Xanthaangom	E 415
Conserveermiddel		< 1
	Kaliumsorbaat	E 202
* 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

Banketspijs (36%) (Suiker; SOJABONEN; Witte bonen; Dextrose; Gemodificeerd aardappelzetmeel; Raapzaadolie; Verdikkingsmiddel: Cellulose gom, Pectinen; Abrikozenpitten; Zout; Aroma; Citrusvezel; Natuurlijk aroma); TARWEBLOEM; Margarine (Plantaardige oliën: Palm, Kokos, Raapzaad; Water; Emulgator: Mono- en diglyceriden van vetzuren; Zuurteregelaar: Citroenzuur); Suiker; Water; AMANDELEN; HEEL EI VAN HENNEN MET VRIJE LOOP; Invertsuikerstroop; EIGEEL VAN HENNEN MET VRIJE LOOP; Gedroogde glucosesiroop; Rijsmiddel: Natriumcarbonaat, Ammoniumcarbonaten, Difosfaten; Zout; Emulgator: SOJALECITHINE; Kaneel; Natuurlijk citroenaroma met andere natuurlijke aroma's; Natuurlijk citroenaroma; Natuurlijk aroma; Verdikkingsmiddel: Xanthaangom; Conserveermiddel: Kaliumsorbaat.

Artikelnummer: 10153861

Laatste verandering op: 01.04.2021

NUTRITIONELE INFORMATIE
Per 100 gram product

Energie:	1.525 kJ	(363 kcal)
Vetten:	13,3 g	
waarvan verzadigde vetzuren:	5,6 g	
waarvan enkelvoudig onverzadigd vetzuren:	5,0 g	
waarvan meervoudig onverzadigd vetzuren:	2,2 g	
Koolhydraten:	54,4 g	
waarvan suikers:	33,0 g	
waarvan zetmeel:	21,2 g	
Vezels:	2,0 g	
Eiwitten:	5,1 g	
Zout (Na x 2,5):	0,3700 g	

ADDITIONELE NUTRITIONELE INFORMATIE
Per 100 gram product

Vetten waarvan transonverzadigde vetzuren:	0,1 g
Vetten waarvan dierlijke transvetzuren:	0,0 g
Vetten waarvan niet-dierlijke transvetzuren:	0,1 g
Cholesterol:	15,0 ppm
Zout (NaCl):	370,0 mg
Mineralen - Natrium:	148,0 mg
Water:	10,4 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	Ja	Ja
Gerst	Neen	Ja	Ja
Haver	Neen	Ja	Ja
Spelt	Neen	Ja	Ja
Khorasantarwe	Neen	Neen	Neen
Schaaldieren en afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
Eieren en afgeleide producten	Ja	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	Ja	Ja	Ja
Amandel	Ja	Ja	Ja
Hazelnoten	Neen	Ja	Ja
Walnoten	Neen	Ja	Ja
Cashewnoten	Neen	Ja	Ja
Pecannoten	Neen	Ja	Ja
Paranoten	Neen	Ja	Ja
Pistachenoten	Neen	Neen	Neen
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
Zwavel dioxide en sulfieten in concentraties > 10 mg/kg of > 10 mg/l	0 PPM *	Neen	Neen
Lupine en daarvan afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
Weefdieren 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: MELK / LACTOSE.

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.

Artikelnummer: 10153861	Laatste verandering op: 01.04.2021
--------------------------------	---

DUURZAAMHEID

Type: PK - Niet duurzaam	Waarde:	Supply chain model:
---------------------------------	----------------	----------------------------

DIEET INFORMATIE

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

CHEMISCHE INFORMATIE

	Doel	Interval	Standaardwaarde	Methode/opmerkingen
Gehaltes				
Vochtgehalte:	24,9 %			

MICROBIOLOGISCHE INFORMATIE

	Eenheid	M	m	n	c: > m	Methode/opmerkingen
Totaal kiemgetal:	/ g	1 000 000	100.000			ISO 4833
Enterobacteriaceae:	/ g	10 000	1.000			ISO 7402
Schimmels:	/ g	20 000	5.000			ISO 7954
Gisten:	/ g	20 000	5.000			ISO 7954
Bacillus cereus:	/ g	1 000	100			ISO 7932

HOUDBAARHEID EN OPSLAG CONDITIES

Bewaarcondities	
Houdbaarheid na productie:	365 dagen
Bewaartemperatuur:	-18 °C
Opslagadvies:	Bevroren, Na ontdooien niet opnieuw invriezen.
Opslagcondities na bakken (Lab simulatie)	
Houdbaarheid:	1 dagen
Transportcondities	
Transporttemperatuur	<= -15 °C
Opmerkingen	For a short period --15°C is tolerable.

VERPAKKINGSINFORMATIE

Distributieeenheid					
Nettogewicht:	4,62 kg	Brutogewicht:	5,22 kg	Aantal stuks:	60 ST
Pallet					
Pallettype:	Europallet				
DE per laag:	10 ST	Lagen:	12 ST	DE per pallet:	120 ST
Nettogewicht:	554,4 kg	Brutogewicht:	651,4 kg	Totale pallethoogte:	168,10 cm
Primaire verpakking					
Beschrijving:	Zak	Materiaal:	HDPE		
Afmetingen:	420/140x550 mm				
Gewicht	10 g				
Kleur:	Blauw				
Secundaire verpakking					
Beschrijving:	Doos	Materiaal:	Niet-gecoat karton		
Afmetingen:	395x233x128 mm				
Gewicht	227 g				
Codering					
Naam:	Ja	Vervaldatum:	DDMMJJJJ	Lotcode:	DDMMJJJJ
EAN:	Neen	Leverancier:	Ja	Materiaalcode:	Ja
Tertiaire verpakking					
Beschrijving:	Pallet	Materiaal:	Hout		
Afmetingen:	1200x800x150 mm				
Gewicht	25.000 g				

Artikelnummer: 10153861	Laatste verandering op: 01.04.2021
--------------------------------	---

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: 4 mm	
Roestvrijstaal:		Diameter van het controle-instrument:	
Röntgenstraal	Ja		

WETTELIJKE INFORMATIE

Internationaal ingrediëntnummer		
Type	Nummer	Opmerkingen
GN-code (EU)	1905313000	
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:	01.04.2021
Verandering:	Ingrediëntendeclaratie, Benaming van het levensmiddel