

PRODUCTINFORMATIEBLAD

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

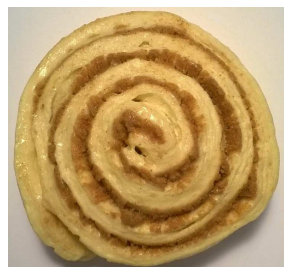
Laatste verandering op: 24.11.2022

Cinnamon Roll 110 g**ARTIKELNUMMERS**

Artikelnummer	
Baker & Baker artikelnummer	10243346
Bedrijfsnaam	
Baker & Baker FRANCE SARL	21608
Baker & Baker BENELUX BV	21608
Baker & Baker Global	10243346
Overig	
EAN-Code	3040409216081
GN-code (EU)	1901200000

BENAMING VAN HET LEVENSMIDDEL

Benaming van het levensmiddel: Rond gebak met gistdeeg en 0,9 % kaneel, voorgerezen, diepgevroren

PRODUCTOMSCHRIJVING

Diepgevroren bakkerswaar, voorgerezen, ongebakken.

Voorgerezen, diepgevroren rond gistdeeg gebak met 0,9 % kaneel, inclusief twee zak wit glazuur (2 x 300g) voor de decoratie na het bakken.
RSPO model: segregation**ALGEMENE INFORMATIE**

Land van herkomst: Denemarken

GEBRUIKSINSTRUCTIES**Algemeen advies****KANEELROL:**

Ontdooi op een bakplaat gedurende 30 minuten op kamertemperatuur. Direct vanuit bevroren toestand bakken is niet aangeraden. Laat het product afkoelen na het bakken en decoreer dan met het glazuur. Eens gebakken, consumeer het product binnen de 24 uur. Na ontdooien niet opnieuw invriezen!

GLAZUUR:

Om het beste resultaat te verkrijgen is het aanbevolen om het glazuur pas aan te brengen op de afgekoelde kaneelrol. Als het gebak nog te warm is zal glazuur smelten en eraf lopen. om het glazuur aan te brengen moet u eerst een klein stukje van de punt van het glazuur-zakje knippen. Dan kan u decoreren naar eigen keuze. Voor het gebruik moet het glazuur ontdooid worden; dit gebeurt best tegelijkertijd en naast de kaneelrollen. 30 minuten ontdooien op kamertemperatuur is voldoende. U kan het glazuur ook ontdooien door het onder een kraan met lopend warm water te houden. NIET ONTDOOIEN in de microgolfoven! Eens ontdooid kan het glazuur nog 7 dagen bewaard worden op een koele plek.

Werkinstructies

Ontdooien:	Tijd:	30 min	Temperatuur:	180 °C
Bakken (Heteluchtoven):	Tijd:	15 min		

PRODUCTAFMETINGEN

	Doel	Interval	Methode	Opmerking
Gewicht	110 g	105 - 117 g		
Diameter	8,3 mm	7,6 - 9,0 mm		

SENSORISCHE INFORMATIE

Smaak	Kaneel, Licht zoet	Geur:	Kaneel
Uiterlijk:	Rond	Kleur:	Goudbruin

Artikelnummer: 10243346

Laatste verandering op: 24.11.2022

INGREDIËNTEDECLARATIE

Kaneelrol: TARWEBLOEM; Water; Plantaardige oliën: (Palm, Raapzaad, Kokos, Zonnebloem); Bruine suiker; Glucose-fructosestroop; Gist; Suiker; Glucosestroop; Kaneel (0,9%); Gemodificeerd zetmeel; WEIPOEDER (MELK); Zout; Rijsmiddel: Difosfaten, Natriumcarbonaat; Invertsuikerstroop; TARWEGLUTEN; Emulgator: Mono- en diglyceriden van vetzuren; Kleurstof: Calciumcarbonaat, Caroteen; VOLLE MELKPOEDER; Stabilisator: Natriumalginaat, Calciumsulfaat, Difosfaten; Melasse; Natuurlijk aroma; Meelverbeteraar: Ascorbinezuur; Enzymen: (Amylasen, Xylanase, Lipase (BEVAT TARWE)); MELKEIWIT; Zuurteregelaar: Citroenzuur, Natriumcarbonaat, Zoutzuur; Vitamine A. Witte glazuur: Suiker; Water; Glucosestroop; Kokosolie; Zuurteregelaar: Azijnzuur.

NUTRITIONELE INFORMATIE

Per 100 gram product

Energie:	1.311 kJ	(312 kcal)
Vetten:	13,0 g	
waarvan verzadigde vetzuren:	5,9 g	
Koolhydraten:	43,0 g	
waarvan suikers:	18,0 g	
Eiwitten:	5,4 g	
Zout (Na x 2,5):	0,8000 g	
Opmerkingen	Nutritionele waarden zijn voor het ongebakken product zonder glazuur	

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	Neen	Neen	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	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	Neen	Neen
Sesam en daarvan afgeleide producten	Neen	Neen	Ja
Zwavel dioxide en sulfieten in concentraties > 10 mg/kg of > 10 mg/l	0 PPM *	Neen	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: NOTEN, EI.			

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: 4-0311-12-000-00; RSPO #: 253806-2018-AQ-DEN-ASI

Artikelnummer: 10243346	Laatste verandering op: 24.11.2022
--------------------------------	---

DIET INFORMATIE

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

MICROBIOLOGISCHE INFORMATIE

	Eenheid	M	m	n	c: > m	Methode/opmerkingen
Totaal kiemgetal:	/ g	10 000	1.000			§64 LFGB L 01.00-5, ISO 4833
E. coli:	/ 1 g	10				§64 LFGB
Schimmels:	/ g		10			§64 LFGB L 01.00-37, ISO 6611, ISO 21527-1
Gisten:	/ g	1 000	100			§64 LFGB L 01.00-37, ISO 6611, ISO 21527-1
Bacillus cereus:	/ g	1 000	100			§64 LFGB L 00.00-25, API (50CHB), ISO 7932
Staphylococcus aureus:	/ g	100	10			AFNOR 3M 01/9-04/03, Petrifilm, §64 LFGB L 00.00-55, ISO 6888-1
Salmonella:	/ 25 g	Niet aantoonbaar				§64 LFGB L 00.00-66, ISO 6579:2002, mini VIDAS
Listeria monocytogenes:	/25 g	Niet aantoonbaar				mini VIDAS, AFNOR BIO-12/09-07/02, ISO 11290-1
:	/ g					Microbiologische informatie is voor het gebakken artikel.

HOUDBAARHEID EN OPSLAG CONDITIES

Bewaarcondities	
Houdbaarheid na productie:	365 dagen
Bewaartemperatuur:	< -18 °C
Opslagadvies:	Na ontdooien niet opnieuw invriezen.
Opmerkingen	Na ontdooien is het glazuur nog 7 dagen houdbaar, indien bewaard in de koelkast bij 4-7°C (simulatie laboratorium).
Opslagcondities na bakken (Lab simulatie)	
Houdbaarheid:	1 dagen
Bewaartemperatuur:	20 - 22 °C
Opslagadvies:	Omgevingstemperatuur
Transportcondities	
Transporttemperatuur	-25 °C

VERPAKKINGSINFORMATIE

Distributieeenheid				
Nettogewicht:	5,88 kg	Brutogewicht:	6,257 kg	Aantal stuks: 48 ST
Primaire verpakking				
Beschrijving:	Folie	Materiaal:	PET	
Beschrijving:	Zak	Materiaal:	PE	
Secundaire verpakking				
Beschrijving:	Doos	Materiaal:	Golfkarton	
Beschrijving:	Etiket			

WETTELIJKE INFORMATIE

Alle producten zijn conform de Europese en nationale voedselwetgeving.

VERKLARING

Dit document komt voort uit een gevalideerd QA/ERP databeheersysteem. 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 beheersysteem.