

PRODUCTINFORMATIEBLAD

www.bakerandbaker.eu

BAKER&BAKER
dedicated to delight

Laatste verandering op: 09.02.2026

Mini Cinnamon Roll

ARTIKELNUMMERS

Artikelnummer	
Baker & Baker artikelnummer	10252459
Bedrijfsnaam	
Baker & Baker BENELUX BV	Productcode
	29630
Overig	
EAN-Code	5413321296307
GN-code (EU)	1905907000

BENAMING VAN HET LEVENSMIDDEL

Benaming van het levensmiddel:	Mini Rond gebak met gistdeeg en 0,8 % kaneel, voorgerezen, diepvries
--------------------------------	--

PRODUCTOMSCHRIJVING



Diepgevroren bakkerswaar, voorgerezen, ongebakken.
Voorgerezen, diepgevroren rond gistdeeg gebak met 0,8 % kaneel.

ALGEMENE INFORMATIE

Land van herkomst:	Denemarken
--------------------	------------

GEBRUIKSINSTRUCTIES

Algemeen advies			
Ontdooi op een bakplaat gedurende 30 minuten op kamertemperatuur. Direct vanuit bevroren toestand bakken is niet aangeraden. Eens gebakken, consumeer het product binnen de 24 uur. Na ontdooien niet opnieuw invriezen!			
Werkinstructies			
Ontdooien:	Tijd:	30 min	
Bakken (Heteluchtoven):	Tijd:	12 - 15 min	Temperatuur: 180 °C

PRODUCTAFMETINGEN

	Doel	Interval	Methode	Opmerking
Gewicht	45 g	43 - 47 g		
Hoogte	21 mm	18 - 23 mm		
Diameter	70 mm	65 - 75 mm		

SENSORISCHE INFORMATIE

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

Artikelnummer: 10252459

Laatste verandering op: 09.02.2026

FORMULERING

Ingredient		E-nummer	%*		
Tarwebloem (Tarwe)			36		
Water			26		
Bruine suiker			8		
	Suiker			7	
	Suikerrietmelasse			< 1	
Raapzaadolie			7		
Palmolie			7		
Fructose-glucosestroop			5		
Suiker			3		
Gist			3		
Gemodificeerd zetmeel			< 1		
Kaneel			< 1		
Weipoeder (Melk)			< 1		
Rijsmiddel			< 1		
	Difosfaten	E 450		< 1	
	Natriumcarbonaten	E 500		< 1	
Emulgator			< 1		
	Mono- en diglyceriden van vetzuren	E 471		< 1	
	Mono- en diglyceriden van vetzuren veresterd met mono- en diacetylwijnsteenzuur	E 472e		< 1	
Zout			< 1		
Maïszetmeel			< 1		
Verdikkingsmiddel			< 1		
	Guarpitmeel	E 412		< 1	
Dextrose			< 1		
Kleurstof			< 1		
	Calciumcarbonaat	E 170		< 1	
	Caroteen	E 160a		< 1	
Kokosolie			< 1		
Stabilisator			< 1		
	Natriumalginaat	E 401		< 1	
	Calciumsulfaat	E 516		< 1	
	Difosfaten	E 450		< 1	
Volle melkpoeder (Melk)			< 1		
Meelverbeteraar			< 1		
	Ascorbinezuur	E 300		< 1	
Enzyme			< 1		
	Amylasen			< 1	
Xylanase					
	bevat tarwe				
Natuurlijk aroma			< 1		
Glucosestroop			< 1		
Melkeiwit (Melk)			< 1		
Zuurteregelaar			< 1		
	Citroenzuur	E 330		< 1	

INGREDIËNTEDECLARATIE

Tarwebloem (TARWE); Water; Bruine suiker (Suiker; Suikerrietmelasse); Raapzaadolie; Palmolie; Fructose-glucosestroop; Suiker; Gist; Gemodificeerd zetmeel; Kaneel (0,8%); Weipoeder (MELK); Rijsmiddel: Difosfaten, Natriumcarbonaten; Emulgator: Mono- en diglyceriden van vetzuren, Mono- en diglyceriden van vetzuren veresterd met mono- en diacetylwijnsteenzuur; Zout; Maïszetmeel; Verdikkingsmiddel: Guarpitmeel; Dextrose; Kleurstof: Calciumcarbonaat, Caroteen; Kokosolie; Stabilisator: Natriumalginaat, Calciumsulfaat, Difosfaten; Volle melkpoeder (MELK); Meelverbeteraar: Ascorbinezuur; Enzyme: Amylasen, Xylanase (bevat TARWE); Natuurlijk aroma; Glucosestroop; Melkeiwit (MELK); Zuurteregelaar: Citroenzuur.

NUTRITIONELE INFORMATIE

Per 100 gram product		
Energie:	1.363 kJ	(326 kcal)
Vetten:	14 g	
waarvan verzadigde vetzuren:	4,5 g	
Koolhydraten:	43 g	
waarvan suikers:	16 g	
Vezels:	1,9 g	
Eiwitten:	5,0 g	
Zout (Na x 2,5):	0,66 g	
Opmerkingen	Nutritionele waarden zijn voor het ongebakken product zonder glazuur	
Energie:	613 kJ	(147 kcal)
Vetten:	6,5 g	
waarvan verzadigde vetzuren:	2,0 g	
Koolhydraten:	19 g	
waarvan suikers:	7,3 g	
Vezels:	0,9 g	
Eiwitten:	2,2 g	
Zout (Na x 2,5):	0,29 g	

Artikelnummer:	10252459	Laatste verandering op:	09.02.2026
----------------	----------	-------------------------	------------

ADDITIONELE NUTRITIONELE INFORMATIE

Per 100 gram product

Vetten waarvan transonverzadigde vetzuren:	0,1 g
Vetten waarvan niet-dierlijke transvetzuren:	0,1 g
Mineralen - Natrium:	261,00 mg
Water:	33,8 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	Neen	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
Zwavedioxide 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 zwavedioxide en sulfieten alleen gedeclareerd te worden indien de concentratie meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l uitgedrukt als totaalgehalte aan SO ₂ bedraagt.			
Mogelijke kruiscontaminatie			
Kan bevatten: 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

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:	Neen	Geschikt voor personen met een koemelkeiwitalergie:	Neen
Geschikt voor veganisten:	Neen		

Artikelnummer: 10252459

Laatste verandering op: 09.02.2026

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				ISO 11290-1, VIDAS, AFNOR BIO-12/09-07/02
:	/ g					Microbiologische informatie is voor het gebakken artikel.

HOUDBAARHEID EN OPSLAG CONDITIES

Bewaarcondities	
Houdbaarheid na productie:	365 dagen
Opslagadvies:	Na ontdooien niet opnieuw invriezen.
Opmerkingen	Houdbaarheid glazuur (300 g zakje) ongeopend, ontdooid en gekoeld bewaard (koelkast): ongeveer 6 maanden. Houdbaarheid glazuur (300 g zakje) geopend, ontdooid en gekoeld bewaard (koelkast 4-7 °C): 7 dagen.
Opslagcondities na bakken (Lab simulatie)	
Houdbaarheid:	1 dagen
Bewaartemperatuur:	Kamertemperatuur: 15 - 25 °C
Opslagadvies:	Omgevingstemperatuur
Transportcondities	
Transporttemperatuur	-25 °C

VERPAKKINGSINFORMATIE

Distributieeenheid								
Nettogewicht:		4,050 kg	Brutogewicht:		4,448 kg	Aantal stuks:		90 ST
Pallet								
Pallettype:		Pallet 1200 x 800 mm						
DE per laag:		8 ST	Lagen:		12 ST	DE per pallet:		96 ST
Nettogewicht:		388,8 kg	Brutogewicht:		450,008 kg	Totale pallethoogte:		189 cm
Primaire verpakking								
Beschrijving:		Folie	Materiaal:		PET			
Aantal stuks:		6 ST						
Gewicht		18 g						
Kleur:		Blauw						
Codering								
			Vervaldatum:		Ja	Lotcode:		Batchnummer, DDMMJJJJ
Secundaire verpakking								
Beschrijving:		Doos	Materiaal:		Golfkarton			
Afmetingen:		396 x 296 x 145 mm						
Gewicht		280 g						
Lengte		396 mm						
Breedte		296 mm						
Hoogte		145 mm						
Beschrijving:		Etiket						
Gewicht		4 g						
Codering								
EAN:		Ja						
Tertiaire verpakking								
Beschrijving:		Pallet	Materiaal:		Hout			
Afmetingen:		1200 x 800 x 144 mm						
Gewicht		23.000 g						
Kleur:		Bruin						
Beschrijving:		Omwikkeld met folie		Materiaal:		PET		

Artikelnummer: 10252459

Laatste verandering op: 09.02.2026

VOEDSELVEILIGHEID / HACCP

Fysische gevaren - specifiek controlesysteem

	Aanwezig		Opmerkingen
Metaaldetectie: Ferro:	Ja	Diameter van het controle- instrument: 4,5 mm	
Non ferro:		Diameter van het controle- instrument: 5 mm	
Roestvrijstaal:		Diameter van het controle- instrument: 6 mm	

WETTELIJKE INFORMATIE

Internationaal ingrediëntnummer

Type	Nummer	Opmerkingen
GN-code (EU)	1905907000	
Alle producten zijn conform de voedselwetgeving van de Europese Unie, de nationale voedselwetgeving van de EU lidstaten, de UK en Zwitserland.		

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: 09.02.2026
Verandering: