

**PRODUCTINFORMATIEBLAD**

www.bakerandbaker.eu

**BAKER & BAKER**  
dedicated to delight

Laatste verandering op: 23.02.2022

**Boterkoek 70g****ARTIKELNUMMERS**

Artikelnummer	
Baker & Baker artikelnummer	<b>10152014</b>
Bedrijfsnaam	
Baker & Baker BENELUX BV	Productcode 24564
Overig	
GN-code (EU)	1901200000

**BENAMING VAN HET LEVENSMIDDEL**

Benaming van het levensmiddel: Ongerezen koek van gerezen bladerdeeg, diepgevroren.

**PRODUCTOMSCHRIJVING**

Bakkerswaren

**ALGEMENE INFORMATIE**

Land van herkomst:	België
Fysische conditie:	Deeg

**GEBRUIKSIINSTRUCTIES**

Werkinstructies						
Rijzen:	Tijd:	90 min	Temperatuur:	32 °C	R.H.:	80 %
Bakken (Heteluchtoven):	Tijd:	18 min	Temperatuur:	180 - 200 °C		
Bakken (Traditionele oven):	Tijd:	18 min	Temperatuur:	200 - 220 °C		

**PRODUCTAFMETINGEN**

	Doel	Interval	Methode	Opmerking
Gewicht totaal:	70 g	65 - 75 g		
Vorm:	Opgerolde ruit			

**SENSORISCHE INFORMATIE**

Smaak	Boterachtig	Geur:	Botergeur
Uiterlijk:	Bevroren	Kleur:	Lichtgeel

**INGREDIËNDECLARATIE**

TARWEBLOEM; Water; BOTERCONCENTRAAT (MELK)(22%); Gist; Suiker; TARWEGLUTEN; Zout; Dextrose; SOJABLOEM; VOLLE MELKPOEDER; Emulgator: Mono- en diglyceriden van vetzuren, Mono- en diclyceriden van vetzuren veresterd met mono- en diacetylwijnsteenzuur, Calciumcarbonaat; Plantaardige olie: Raapzaad; Aroma; Kleurstof: Caroteen; Enzymen.

Artikelnummer: 10152014

Laatste verandering op: 23.02.2022

**NUTRITIONELE INFORMATIE**

Per 100 gram product		
Energie:	1.567 kJ	(376 kcal)
Vetten:	23,1 g	
waarvan verzadigde vetzuren:	16,0 g	
waarvan enkelvoudig onverzadigd vetzuren:	6,0 g	
waarvan meervoudig onverzadigd vetzuren:	1,1 g	
Koolhydraten:	32,8 g	
waarvan suikers:	4,8 g	
Vezels:	1,8 g	
Eiwitten:	8,3 g	
Zout (Na x 2,5):	0,753 g	
Per portie (70 G)		
Energie:	1.097 kJ	(263 kcal)
Vetten:	16,2 g	
waarvan verzadigde vetzuren:	11,2 g	
waarvan enkelvoudig onverzadigd vetzuren:	4,2 g	
waarvan meervoudig onverzadigd vetzuren:	0,7 g	
Koolhydraten:	23,0 g	
waarvan suikers:	3,3 g	
Vezels:	1,2 g	
Eiwitten:	5,8 g	
Zout (Na x 2,5):	0,527 g	

**ADDITIONELE NUTRITIONELE INFORMATIE**

Per 100 gram product	
Vetten waarvan transonverzadigde vetzuren:	0,8 g
Vetten waarvan dierlijke transvetzuren:	0,8 g
Vetten waarvan niet-dierlijke transvetzuren:	0,0 g
Zout (NaCl):	761,9 mg
Mineralen - Natrium:	301,2 mg
Water:	33,1 g

**REFERENTIE-INNAMES INFORMATIE**

Per 100 gram product	VOLWASSENEN
Energie:	19 %
Totale vetten:	33 %
Verzadigde vetzuren:	80 %
Koolhydraten:	13 %
Suikers:	5 %
Eiwitten:	17 %
Zout:	13 %
Per portie (70 G)	VOLWASSENEN
Energie:	13 %
Totale vetten:	23 %
Verzadigde vetzuren:	56 %
Koolhydraten:	9 %
Suikers:	4 %
Eiwitten:	12 %
Zout:	9 %

Artikelnummer: 10152014

Laatste verandering op: 23.02.2022

**ALLERGENENINFORMATIE**

Allergeen	Aanwezig		
	product	productielijn	fabriek
<b>Legale allergenen (overeenkomstig Verordening (EU) Nr. 1169/2011)</b>			
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	Neen	Ja
Khorasantarwe	Neen	Neen	Ja
Schaaldieren en afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
Eieren en afgeleide producten	Neen	Ja	Ja
Vis en afgeleide producten	Neen	Neen	Ja
Pinda's en daarvan afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
Sojabonen en daarvan afgeleide producten	Ja	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	Neen	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	Neen	Ja
Sesam en daarvan afgeleide producten	Neen	Ja	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	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 SO <sub>2</sub> bedraagt.			
<b>Mogelijke kruiscontaminatie</b>			
Kan sporen bevatten van: NOTEN, SELDERIJ, SESAM, EI.			

**GMO INFORMATIE**

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

**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		

**MICROBIOLOGISCHE INFORMATIE**

	Eenheid	M	m	n	c: > m	Methode/opmerkingen
E. coli:	/ 1 g	100				AFNOR BRD 07/7 - 12/04
Schimmels:	/ g	30.000				ISO 7954
Bacillus cereus:	/ g	3 000				ISO 7932
Staphylococcus aureus:	/ g	3 000				ISO 6888-2
Salmonella:	/ 25 g	Afwezig				ISO 6579:2002
Listeria monocytogenes:	/25 g	100				AFNOR SDP 07/4 - 09/98

<b>Artikelnummer:</b> 10152014	<b>Laatste verandering op:</b> 23.02.2022
--------------------------------	---

**HOUDBAARHEID EN OPSLAG CONDITIES**

<b>Bewaarcondities</b>	
Houdbaarheid na productie:	120 dagen
Bewaartemperatuur:	-18 °C
Opslagadvies:	Na ontdooien niet opnieuw invriezen.
<b>Opslagcondities na bakken (Lab simulatie)</b>	
Houdbaarheid:	1 dagen
Bewaartemperatuur:	< 20 °C
<b>Transportcondities</b>	
Transporttemperatuur	-18 °C

<b>Artikelnummer:</b> 10152014	<b>Laatste verandering op:</b> 23.02.2022
--------------------------------	---

**VERPAKKINGSINFORMATIE**

<b>Distributieeenheid</b>			
<b>Nettogewicht:</b>	12,950 kg	<b>Brutogewicht:</b>	13,400 kg
<b>Pallet</b>		<b>Aantal stuks:</b>	185 ST
<b>Pallettype:</b>	Pallet Euro Wooden - PEUW - 1200/800/150		
<b>DE per laag:</b>	8 ST	<b>Lagen:</b>	7 ST
<b>Nettogewicht:</b>	725,20 kg	<b>Brutogewicht:</b>	776,30 kg
<b>DE per pallet:</b>		56 ST	
<b>Totale pallethoogte:</b>		185,80 cm	
<b>Primaire verpakking</b>			
<b>Beschrijving:</b>	Zak	<b>Materiaal:</b>	HDPE
<b>Hoeveelheid:</b>	1,0000 PCE		
<b>Gewicht</b>	16,2 g		
<b>Kleur:</b>	Blauw		
<b>Breedte</b>	440 mm		
<b>Hoogte</b>	740 mm		
<b>Secundaire verpakking</b>			
<b>Beschrijving:</b>	Doos	<b>Materiaal:</b>	Golfkarton
<b>Hoeveelheid:</b>	1,0000 PCE		
<b>Gewicht</b>	430 g		
<b>Kleur:</b>	Wit		
<b>Lengte (buitenzijde):</b>	394 mm		
<b>Breedte (buitenzijde):</b>	294 mm		
<b>Hoogte (buitenzijde):</b>	244 mm		
<b>Beschrijving:</b>	Tape	<b>Materiaal:</b>	PP
<b>Hoeveelheid:</b>	2,2253 G		
<b>Gewicht</b>	2,22 g		
<b>Kleur:</b>	Transparant		
<b>Breedte</b>	48 mm		
<b>Beschrijving:</b>	Etiket	<b>Materiaal:</b>	Papier
<b>Hoeveelheid:</b>	1,0000 PCE		
<b>Gewicht</b>	1,69 g		
<b>Kleur:</b>	Wit		
<b>Breedte</b>	148 mm		
<b>Hoogte</b>	148 mm		
<b>Codering</b>			
<b>Productiedatum:</b>	Neen	<b>Vervaldatum:</b>	DDMMJJJJ UU MM
<b>Naam:</b>	Ja	<b>Leverancier:</b>	Ja
<b>EAN:</b>	Ja	<b>Materiaalcode:</b>	Ja
<b>Tertiaire verpakking</b>			
<b>Beschrijving:</b>	Blad	<b>Materiaal:</b>	Golfkarton
<b>Hoeveelheid:</b>	2,0000 PCE		
<b>Gewicht</b>	335 g		
<b>Kleur:</b>	Bruin		
<b>Lengte</b>	1.150 mm		
<b>Breedte</b>	750 mm		
<b>Beschrijving:</b>	Folie (stretch)	<b>Materiaal:</b>	LDPE
<b>Hoeveelheid:</b>	0,2240 KG		
<b>Kleur:</b>	Transparant		
<b>Breedte</b>	500 mm		
<b>Beschrijving:</b>	Etiket	<b>Materiaal:</b>	Papier
<b>Hoeveelheid:</b>	4,0000 PCE		
<b>Gewicht</b>	0,7 g		
<b>Kleur:</b>	Wit		
<b>Breedte</b>	150 mm		
<b>Hoogte</b>	200 mm		
<b>Beschrijving:</b>	Lint		
<b>Hoeveelheid:</b>	12,3308 G		
<b>Lengte</b>	600.000 mm		
<b>Breedte</b>	165,1 mm		
<b>Beschrijving:</b>	Pallet	<b>Materiaal:</b>	Hout
<b>Hoeveelheid:</b>	1,0000 PCE		
<b>Gewicht</b>	25.000 g		
<b>Lengte</b>	1.200 mm		
<b>Breedte</b>	800 mm		
<b>Hoogte</b>	150 mm		
<b>Codering</b>			
<b>Productiedatum:</b>	SAP batchcode	<b>Vervaldatum:</b>	Ja
<b>Naam:</b>	Ja	<b>Leverancier:</b>	Ja
<b>EAN:</b>	Ja	<b>Materiaalcode:</b>	Ja

<b>Artikelnummer:</b> 10152014	<b>Laatste verandering op:</b> 23.02.2022
--------------------------------	---

**VOEDSELVEILIGHEID / HACCP**

Fysische gevaren - specifiek controlesysteem			
Zeven:	Aanwezig	Maas:	Opmerkingen
	Ja	4 mm	
<b>Filters:</b>	Neen		
<b>Metaaldetectie:</b>	Ja		
<b>Ferro:</b>		<b>Diameter van het controle-instrument:</b> 3 mm	
<b>Non ferro:</b>		<b>Diameter van het controle-instrument:</b> 4 mm	
<b>Roestvrijstaal:</b>		<b>Diameter van het controle-instrument:</b> 3,2 mm	
<b>Röntgenstraal</b>	Neen		
<b>Afkeurmethode:</b>	Bandstop en hoorbaar alarm		

**WETTELIJKE INFORMATIE**

Internationaal ingrediëntnummer		
Type	Nummer	Opmerkingen
GN-code (EU)	1901200000	
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.

<b>Laatste verandering op:</b>	23.02.2022
<b>Verandering:</b>	Verpakkingsinformatie