

PRODUCTINFORMATIEBLAD

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Laatste verandering op: 01.04.2021

Chocoladebroodje**ARTIKELNUMMERS**

Artikelnummer	
Baker & Baker artikelnummer	10152506
Bedrijfsnaam	
Baker & Baker BENELUX BV	24550
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	5413321245503
Overig	
EAN-Code	5413321245503
GN-code (EU)	1901200000

BENAMING VAN HET LEVENSMIDDEL

Benaming van het levensmiddel: Chocoladebroodje met margarine, ongebakken, diepgevroren

PRODUCTOMSCHRIJVING

Bevroren, Bakkerswaren

Chocoladebroodje met 2 reepjes chocolade in het deeg. Gemaakt van bladerdeeg met gist en margarine.

ALGEMENE INFORMATIE

Land van herkomst: Frankrijk

GEBRUIKSINSTRUCTIES**Algemeen advies**

Bestrijk met ei. Verwarm de oven voor op 200°C.

Werkinstructies

Rijzen:	Tijd: 150 min	Temperatuur: 25 - 27 °C	R.H.: 70 - 75 %
Opmerkingen	Pousse directe		
Rijzen:	Tijd: 150 - 210 min	Temperatuur: 18 - 19 °C	R.H.: 70 - 75 %
Bakken (Heteluchtoven):	Tijd: 14 - 19 min	Temperatuur: 180 - 200 °C	
Opmerkingen	Measurements are only given as an indication and must be adapted depending on experience with equipment.		
Bakken (Traditionele oven):	Tijd: 18 min	Temperatuur: 200 - 220 °C	

PRODUCTAFMETINGEN

	Doel	Interval	Methode	Opmerking
Gewicht	70 g	65,5 - 74,5 g		
Lengte	90 mm	80 - 100 mm		

SENSORISCHE INFORMATIE

Smaak	Deeg, Chocolade	Geur:	Deeg, Chocolade
Uiterlijk:	Typisch	Kleur:	Goudbruin
Structuur:	Krokant		

FORMULERING

Ingredient		E-nummer	%*	
Tarwebloem			40	
Water			20	
Margarine			20	
	Plantaardige vetten			
		Palm		
		Kokos		
	Water			
	Zout			
	Emulgator			
		Mono- en diglyceriden van vetzuren	E 471	
	Natuurlijk aroma			
	Kleurstof			
		Caroteen	E 160a	
	Voedingszuur			
		Citroenzuur	E 330	
Chocolade			10	
	Suiker			
	Cacao massa			
	Cacaoboter			
	Emulgator			
		Zonnebloemlecithine	E 322	
Suiker			5	
Gist			3	
Tarwegluten			2	
Zout			< 1	
Antioxidant			< 1	
	Ascorbinezuur			< 1
Enzymen			< 1	
	Alfa-amylase			< 1
	Xylanase			< 1

* 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 %

INGREDIËTENDECLARATIE

TARWEBLOEM; Water; Margarine (19%) (Plantaardige vetten: Palm, Kokos; Water; Zout; Emulgator: Mono- en diglyceriden van vetzuren; Natuurlijk aroma; Kleurstof: Caroteen; Voedingszuur: Citroenzuur); Chocolade (10%) (Suiker; Cacao massa; Cacaoboter; Emulgator: Zonnebloemlecithine); Suiker; Gist; TARWEGLOTEN; Zout; Antioxidant: Ascorbinezuur; Enzymen: Alfa-amylase, Xylanase.

NUTRITIONELE INFORMATIE

Per 100 gram product

Energie:	1.477 kJ	(354 kcal)
Vetten:	19,5 g	
waarvan verzadigde vetzuren:	9,6 g	
waarvan enkelvoudig onverzadigd vetzuren:	8,0 g	
waarvan meervoudig onverzadigd vetzuren:	1,2 g	
Koolhydraten:	35,3 g	
waarvan suikers:	7,3 g	
Vezels:	2,0 g	
Eiwitten:	8,2 g	
Zout (Na x 2,5):	1,0700 g	

ADDITIONELE NUTRITIONELE INFORMATIE

Per 100 gram product

Vetten waarvan transonverzadigde vetzuren:	0,3 g
Vetten waarvan dierlijke transvetzuren:	0,0 g
Vetten waarvan niet-dierlijke transvetzuren:	0,3 g
Zout (NaCl):	1.070,0 mg
Mineralen - Natrium:	428,0 mg
Water:	21,7 g

Artikelnummer: 10152506

Laatste verandering op: 01.04.2021

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	Neen	Neen
Spelt	Neen	Ja	Ja
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)	Neen	Ja	Ja
Noten en daarvan afgeleide producten	Neen	Ja	Ja
Amandel	Neen	Ja	Ja
Hazelnoten	Neen	Ja	Ja
Walnoten	Neen	Neen	Ja
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	Neen	Neen
Mosterd en daarvan afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
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	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: EI, MELK / LACTOSE, NOTEN, SESAM.			
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.

DUURZAAMHEID

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

DIEET INFORMATIE

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

De geschiktheid voor veganisme is gebaseerd op zorgvuldig geselecteerde ingrediënten en er wordt rekening gehouden met de best mogelijke productiemethoden om het risico op kruisbesmetting tot een minimum te beperken.

Artikelnummer: 10152506	Laatste verandering op: 01.04.2021
-------------------------	------------------------------------

MICROBIOLOGISCHE INFORMATIE

	Eenheid	M	m	n	c: > m	Methode/opmerkingen
Totaal kiemgetal:	/ g	1 000 000				DIN EN ISO 4833-1/2:2013, ASU L 00.00-88/1:2004-07
E. coli:	/ g	10				AFNOR 3M 01/8-06/01, Petrifilm, ISO 16649-2
Schimmels:	/ g	1 000				NF V08-059
Gisten:	/ g					
Bacillus cereus:	/ g	100				DIN EN ISO 7932:2005-03, ASU L 00.00-33:2006-09, ASU L01.00-72:2011-01
Staphylococcus aureus:	/ g	Niet aantoonbaar				DIN EN ISO 6888-1:2003-12, ASU L 02.07-2:2003-12, ASU L00.00-55:2004-12, AFNOR 3M-01/09-04/03:2007-03
Salmonella:	/ 25 g	Niet aantoonbaar				DIN EN ISO 6579:2017-07, EN ISO 16140:2003, ASU L00.00-98:2007-04, DIN 10135:2013-05, DIN EN ISO 6579:2003-03, ASU L.00.00-66:2002-05
Listeria monocytogenes:	/ g	Niet aantoonbaar				AES 10/03-09/00

HOUDBAARHEID EN OPSLAG CONDITIES

Bewaarcondities	
Houdbaarheid na productie:	180 dagen
Bewaartemperatuur:	-18 °C
Opslagadvies:	Na ontdooien niet opnieuw invriezen.
Opslagcondities na bakken (Lab simulatie)	
Houdbaarheid:	1 dagen
Opslagadvies:	In de koelkast
Transportcondities	
Transporttemperatuur	-18 °C

VERPAKKINGSINFORMATIE

Distributieeenheid					
Nettogewicht:	11,9 kg	Brutogewicht:	12,3 kg	Aantal stuks:	170 ST
Pallet					
Pallettype:	Europallet	Lagen:	7 ST	DE per pallet:	56 ST
DE per laag:	8 ST	Brutogewicht:	720 kg	Totale pallethoogte:	185,8 cm
Nettogewicht:	666,4 kg				
Primaire verpakking					
Beschrijving:	Zak	Materiaal:	PE		
Afmetingen:	440x460 mm				
Gewicht	16 g				
Kleur:	Blauw				
Secundaire verpakking					
Beschrijving:	Doos	Materiaal:	Golfkarton		
Afmetingen:	386x282x254 mm				
Gewicht	376 g				
Codering					
		Lotcode:	DDMMJJ,	Batchnummer	
Tertiaire verpakking					
Beschrijving:	Pallet	Materiaal:	Hout		
Afmetingen:	1200x800x2020 mm				
Gewicht	25.000 g				
Codering					
EAN:	Ja				

CONTAMINATIE

	Wettelijk toegestaan maximaal niveau	Maximumwaarde	Standaardwaarde	Methode/opmerkingen
Aflatoxine:				
Zware metalen				
Cd:		0,2 mg/kg		
Pb:		0,2 mg/kg		
Type:				According legislation.

Artikelnummer: 10152506	Laatste verandering op: 01.04.2021
--------------------------------	---

VOEDSELVEILIGHEID / HACCP

Fysische gevaren - specifiek controlesysteem			
	Aanwezig		Opmerkingen
Metaaldetectie:	Ja		
Ferro:		Diameter van het controle-instrument: 4 mm	
Non ferro:		Diameter van het controle-instrument: 4 mm	
Roestvrijstaal:		Diameter van het controle-instrument: 4 mm	

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.

Laatste verandering op:	01.04.2021
Verandering:	Formulering, Allergeneninformatie, Overig, Herkomst (Informatieblad Herkomst Grondstoffen)