

PRODUCTINFORMATIEBLAD

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Laatste verandering op: 11.03.2022

Waldkorn® Classic Pyramide**ARTIKELNUMMERS**

Artikelnummer	
Baker & Baker artikelnummer	10155886
Bedrijfsnaam	
Baker & Baker BENELUX BV	24222
Baker & Baker FRANCE SARL	24222
Baker & Baker Global	10155886
Overig	
EAN-Code	5410003242225
GN-code (EU)	1905903000

BENAMING VAN HET LEVENSMIDDEL

Benaming van het levensmiddel: Bruin multigranenbrood, voorgebakken, diepgevroren.

PRODUCTOMSCHRIJVING

Voorgebakken brood

ALGEMENE INFORMATIE

Land van herkomst:	België
Claims (EC No 1924/2006):	Vezelrijk

GEBRUIKSIJNSTRUCTIES

Werkinstructies			
Ontdooien:	Tijd:	30 min	Temperatuur:
Bakken (Heteluchtoven):	Tijd:	6 - 8 min	180 - 200 °C
Bakken (Traditionele oven):	Tijd:	6 - 8 min	200 - 220 °C

PRODUCTAFMETINGEN

	Doel	Interval	Methode	Opmerking
Gewicht totaal:	100 g	93 - 107 g		
Hoogte	40 mm	35 - 45 mm		
Lengte	125 mm	115 - 135 mm		
Breedte	150 mm	140 - 160 mm		
Vorm:				

SENSORISCHE INFORMATIE

Smaak	Brood	Geur:	Typische baklucht
Uiterlijk:	Bevroren	Kleur:	Donkerbruin

INGREDIËNTENDECLARATIE

TARWEBLOEM(43%); Water; VOLKOREN TARWEMEEL(5,3%); TARWEGLUTEN(4,7%); GEDEELTELIJK GEROOSTERD TARWEMOUTMEEL(3,4%); GEBROKEN VOLKOREN TARWEKORRELS(2,8%); HAVERVLOKKEN(2,7%); Zonnebloempitten; GERSTEKORRELS(2,3%); HAVERKORRELS(2,3%); Bruin lijnzaad; GEDROOGD GERSTEMOUTEXTRACT(1,7%); VOLKOREN ROGGEEMEEL(1,6%); Gist; Gejodeerd zout (Zout; Kaliumjodide); Geel lijnzaad; Raapzaadolie; GEDROOGD ROGGEZUURDEEG(0,6%); TARWEVEZEL; Meelverbeteraar: Ascorbinezuur.

Artikelnummer: 10155886

Laatste verandering op: 11.03.2022

NUTRITIONELE INFORMATIE
Per 100 gram product

Energie:	1.162 kJ	(276 kcal)
Vetten:	4,4 g	
waarvan verzadigde vetzuren:	0,6 g	
Koolhydraten:	43,4 g	
waarvan suikers:	2,0 g	
Eiwitten:	12,4 g	
Zout (Na x 2,5):	0,960 g	
Opmerkingen	Cru (raw)	

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	Ja	Ja	Ja
Gerst	Ja	Ja	Ja
Haver	Ja	Ja	Ja
Spelt	Neen	Ja	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	Neen	Ja	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	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	Ja	Ja
Sesam en daarvan afgeleide producten	Neen	Ja	Ja
Zwavel dioxide en sulfieten in concentraties > 10 mg/kg of > 10 mg/l	0 PPM *	Ja	Ja
Lupine en daarvan afgeleide producten	Neen	Ja	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 ₂ bedraagt.			
Mogelijke kruiscontaminatie			
Kan sporen bevatten van: EI, MELK / LACTOSE, NOTEN, SELDERIJ, MOSTERD, LUPINE, SOJA, SESAM.			

GMO INFORMATIE

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

DUURZAAMHEID

Type: Geen PO/PK Waarde: Supply chain model:

DIEET INFORMATIE

 Geschikt voor (lacto-ovo-) vegetariërs: Ja
 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: 10155886	Laatste verandering op: 11.03.2022
--------------------------------	---

MICROBIOLOGISCHE INFORMATIE

	Eenheid	M	m	n	c: > m	Methode/opmerkingen
Totaal kiemgetal:	/ g	300 000				SP-VG M 008
E. coli:	/ 1 g	50				AFNOR BRD 07/7 - 12/04
Schimmels:	/ g	30.000				ISO 7954
Gisten:	/ g	30.000				ISO 7954
Bacillus cereus:	/ g	3 000				ISO 7932
Staphylococcus aureus:	/ g	500				ISO 6888-2
Salmonella:	/ 25 g	Afwezig				ISO 6579:2002
Listeria monocytogenes:	/25 g	100				AFNOR SDP 07/4 - 09/98

HOUDBAARHEID EN OPSLAG CONDITIES

Bewaarcondities	
Houdbaarheid na productie:	365 dagen
Bewaartemperatuur:	-18 °C
Opslagadvies:	Na ontdooien niet opnieuw invriezen.
Opslagcondities na bakken (Lab simulatie)	
Houdbaarheid:	1 dagen
Bewaartemperatuur:	< 20 °C
Transportcondities	
Transporttemperatuur	-18 °C

VERPAKKINGSINFORMATIE

Distributieeenheid		
Nettogewicht: 3,500 kg	Brutogewicht: 3,889 kg	Aantal stuks: 35 ST
Primaire verpakking		
Beschrijving: Zak	Materiaal: HDPE	
Secundaire verpakking		
Beschrijving: Doos	Materiaal: Golfkarton	
Beschrijving: Tape	Materiaal: PP	
Beschrijving: Etiket	Materiaal: Papier	

WETTELIJKE INFORMATIE

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.