

**PRODUCTINFORMATIEBLAD**

www.bakerandbaker.eu

**BAKER & BAKER**  
dedicated to delight

Laatste verandering op: 23.02.2022

**Suisse Rond/Deens koffiebroadje****ARTIKELNUMMERS**

Artikelnummer	
Baker & Baker artikelnummer	<b>10155963</b>
Bedrijfsnaam	
Baker & Baker BENELUX BV	Productcode 24567
Overig	
GN-code (EU)	1905907000

**BENAMING VAN HET LEVENSMIDDEL**

Benaming van het levensmiddel: Ongebakken getoerd gerezen deeg met banketbakkersroom en rozijnen, diepgevroren.

**PRODUCTOMSCHRIJVING**

Bakkerswaren

**ALGEMENE INFORMATIE**

Fysische conditie: Deeg  
Land van herkomst: België

**GEBRUIKSISTRUCTIES**

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:	105 g	93 - 117 g		
Hoogte	35 mm	31 - 39 mm		
Lengte	79 mm	75 - 85 mm		
Breedte	42 mm	37 - 47 mm		
Vorm:	Rond			

**SENSORISCHE INFORMATIE**

Smaak	Als referentie	Geur:	Typische baklucht
Uiterlijk:	Bevroren	Kleur:	Lichtgeel

**INGREDIËNTEDECLARATIE**

TARWEBLOEM; Banketbakkersroom(19%) (Water; Suiker; Gemodificeerd zetmeel; MELKPOEDER; EIWIPOEDER VAN HENNEN MET VRIJE LOOP; Verdikkingsmiddel: Natriumalginaat; Aroma; Kleurstof: Caroteen); Water; Rozijnen(14%); Plantaardige oliën: Palm, Raapzaad; Palmvet; Suiker; Gist; Zout; HEELEIPOEDER VAN HENNEN MET VRIJE LOOP; Emulgator: Mono- en diglyceriden van vetzuren, Lecithinen, Mono- en diclyceriden van vetzuren veresterd met mono- en diacetylwijnsteenzuur; VOLLE MELKPOEDER; Dextrose; SOJABLOEM; Aroma; GEDROOGD GERSTEMOUTEXTRACT; GEDROOGD ROGGEZURDESEM; Meelverbeteraar: Ascorbinezuur; Enzymen.

Artikelnummer: 10155963

Laatste verandering op: 23.02.2022

**NUTRITIONELE INFORMATIE**

**Per 100 gram product**

Energie:	1.406 kJ	(336 kcal)
Vetten:	18,6 g	
waarvan verzadigde vetzuren:	8,8 g	
Koolhydraten:	36,1 g	
waarvan suikers:	15,0 g	
Eiwitten:	5,4 g	
Zout (Na x 2,5):	0,828 g	

**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	Ja	Ja	Ja
Gerst	Ja	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	Ja	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 SO2 bedraagt.

**Mogelijke kruiscontaminatie**  
Kan sporen bevatten van: NOTEN, SELDERIJ, SESAM.

**GMO INFORMATIE**

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

**DIET INFORMATIE**

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

**MICROBIOLOGISCHE INFORMATIE**

	Einheid	M	m	n	c: > m	Methode/opmerkingen
E. coli:	/ 1 g	100				AFNOR BRD 07/7 - 12/04
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> 10155963	<b>Laatste verandering op:</b> 23.02.2022
--------------------------------	---

**HOUDBAARHEID EN OPSLAG CONDITIES**

<b>Bewaarcondities</b>	
Houdbaarheid na productie:	180 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

**VERPAKKINGSINFORMATIE**

<b>Distributieeenheid</b>			
<b>Nettogewicht:</b>	13,125 kg	<b>Brutogewicht:</b>	13,575 kg
		<b>Aantal stuks:</b>	125 ST
<b>Primaire verpakking</b>			
<b>Beschrijving:</b>	Zak	<b>Materiaal:</b>	HDPE
<b>Secundaire verpakking</b>			
<b>Beschrijving:</b>	Doos	<b>Materiaal:</b>	Golfkarton
<b>Beschrijving:</b>	Tape	<b>Materiaal:</b>	PP
<b>Beschrijving:</b>	Etiket	<b>Materiaal:</b>	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.