

PRODUCTINFORMATIEBLAD

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

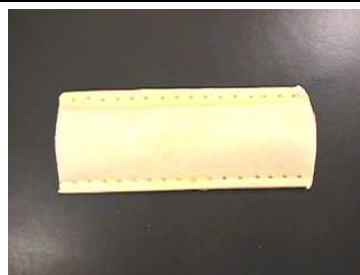
Laatste verandering op: 26.01.2022

Saucijzenbroodje Royale**ARTIKELNUMMERS**

Artikelnummer	
Baker & Baker artikelnummer	10156046
Bedrijfsnaam	
Baker & Baker BENELUX BV	Productcode
	23710
Overig	
EAN-Code	5413321237102
GN-code (EU)	1905908000

BENAMING VAN HET LEVENSMIDDEL

Benaming van het levensmiddel: Ongebakken bladerdeeg met een hartige vulling, diepgevroren.

PRODUCTOMSCHRIJVING

Bakkerijproduct voor alle consumenten (voor uitzonderingen, zie ingrediënten- en allergenenlijst).

ALGEMENE INFORMATIE

Land van herkomst: België

GEBRUIKSIINSTRUCTIES

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

PRODUCTAFMETINGEN

	Doel	Interval	Methode	Opmerking
Gewicht	150 g	141,5 - 158,5 g		
Lengte	170 mm	165 - 175 mm		
Breedte	70 mm	67 - 73 mm		
Vorm:	Rechthoekig			

SENSORISCHE INFORMATIE

Smaak	Gekruid	Geur:	Gekruid
Uiterlijk:	Bevroren	Kleur:	Lichtgeel
Smaak	vlees	Geur:	Typisch

Artikelnummer: 10156046

Laatste verandering op: 26.01.2022

FORMULERING

Ingredient	E-nummer	%*
Water		35
Tarwebloem		25
Rundsvlees		15
Palmvet		15
Plantaardige oliën		4
	Raapzaad	4
	Zonnebloem	< 1
Tarwezetmeel		3
Aardappelzetmeel		1
Zout		< 1
Kruiden en Specerijen		< 1
	Lavas	< 1
	Nootmuskaat	< 1
	Peper	< 1
	Foelie	< 1
	Kruidnagel	< 1
	Gember	< 1
	Koriander	< 1
Conserveermiddel		< 1
	Natriumacetaten	E 262 < 1
Stabilisator		< 1
	Difosfaten	E 450 < 1
	Polyfosfaten	E 452 < 1
Groenten		< 1
	Ui	< 1
Glucosestroop		< 1
Dextrose		< 1
Gejodeerd zout		< 1
	Zout	< 1
	Kaliumjodide	< 1
Emulgator		< 1
	Mono- en diglyceriden van vetzuren	E 471 < 1
	Lecithinen	E 322 < 1
Melkeiwit		< 1
Magere melkpoeder		< 1
Gemodificeerd zetmeel		< 1
Verdikkingsmiddel		< 1
	Carrageen	E 407 < 1
Zuurteregelaar		< 1
	Natriumfosfaten	E 339 < 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 %

INGREDIËNTENDECLARATIE

Water; TARWEBLOEM; Rundsvlees(17%); Palmvet; Plantaardige oliën: Raapzaad, Zonnebloem; TARWEZETMEEL; Aardappelzetmeel; Zout; Kruiden en Specerijen (Lavas, Nootmuskaat, Peper, Foelie, Kruidnagel, Gember, Koriander); Conserveermiddel: Natriumacetaten; Stabilisator: Difosfaten, Polyfosfaten; Groenten (Ui); Glucosestroop; Dextrose; Gejodeerd zout (Zout; Kaliumjodide); Emulgator: Mono- en diglyceriden van vetzuren, Lecithinen; MELKEIWIT; MAGERE MELKPOEDER; Gemodificeerd zetmeel; Verdikkingsmiddel: Carrageen; Zuurteregelaar: Natriumfosfaten.

NUTRITIONELE INFORMATIE

Per 100 gram product		
Energie:	1.308 kJ	(315 kcal)
Vetten:	23,4 g	
waarvan verzadigde vetzuren:	10,4 g	
waarvan enkelvoudig onverzadigd vetzuren:	9,6 g	
waarvan meervoudig onverzadigd vetzuren:	3,3 g	
Koolhydraten:	18,8 g	
waarvan suikers:	0,4 g	
Vezels:	1,2 g	
Eiwitten:	6,7 g	
Zout (Na x 2,5):	1,134 g	
Per portie (150 G)		
Energie:	1.962 kJ	(472 kcal)
Vetten:	35,0 g	
waarvan verzadigde vetzuren:	15,6 g	
waarvan enkelvoudig onverzadigd vetzuren:	14,4 g	
waarvan meervoudig onverzadigd vetzuren:	4,9 g	
Koolhydraten:	28,2 g	
waarvan suikers:	0,6 g	
Vezels:	1,9 g	
Eiwitten:	10,1 g	
Zout (Na x 2,5):	1,701 g	

Artikelnummer: 10156046

Laatste verandering op: 26.01.2022

ADDITIONELE NUTRITIONELE INFORMATIE
Per 100 gram product

Vetten waarvan transverzadigde vetzuren:	0,2 g
Vetten waarvan dierlijke transvetzuren:	0,0 g
Vetten waarvan niet-dierlijke transvetzuren:	0,2 g
Zout (NaCl):	1.089,3 mg
Mineralen - Natrium:	453,5 mg
Water:	37,3 g

REFERENTIE-INNAMES INFORMATIE
Per 100 gram product
VOLWASSENEN

Energie:	16 %
Totale vetten:	33 %
Verzadigde vetzuren:	52 %
Koolhydraten:	7 %
Suikers:	0 %
Eiwitten:	13 %
Zout:	19 %

Per portie (150 G)
VOLWASSENEN

Energie:	24 %
Totale vetten:	50 %
Verzadigde vetzuren:	78 %
Koolhydraten:	11 %
Suikers:	1 %
Eiwitten:	20 %
Zout:	28 %

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	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	Ja	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)	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	Ja	Ja
Sesam en daarvan afgeleide producten	Neen	Neen	Ja
Zwavedioxide en sulfieten in concentraties > 10 mg/kg of > 10 mg/l	0 PPM *	Ja	Ja
Lupine en daarvan afgeleide producten	Neen	Neen	Ja
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 SO2 bedraagt.			
Mogelijke kruiscontaminatie			
Kan sporen bevatten van: EI, VIS, SOJA, NOTEN, SELDERIJ, MOSTERD.			

GMO INFORMATIE

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

Artikelnummer:	10156046	Laatste verandering op:	26.01.2022
-----------------------	----------	--------------------------------	------------

DIET INFORMATIE

Geschikt voor (lacto-ovo-) vegetariërs:	Neen	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
Totaal kiemgetal:	/ g	30 000 000				SP-VG M 008
E. coli:	/ 1 g	5 000				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	3 000				ISO 6888-2
Salmonella:	/ 10 g	Afwezig				AFNOR BRD 07/11-12/05 short protocol
Listeria monocytogenes:	/25 g	100				AFNOR SDP 07/4 - 09/98

HOUDBAARHEID EN OPSLAG CONDITIES

Bewaarcondities	
Houdbaarheid na productie:	200 dagen
Bewaartemperatuur:	-18 °C
Opslagadvies:	Na ontdooien niet opnieuw invriezen.
Opslagcondities na bakken (Lab simulatie)	
Houdbaarheid:	1 dagen
Bewaartemperatuur:	7 °C
Opslagadvies:	Koel en droog bewaren.
Transportcondities	
Transporttemperatuur	-18 °C

Artikelnummer: 10156046	Laatste verandering op: 26.01.2022
--------------------------------	---

VERPAKKINGSINFORMATIE

Distributieeenheid			
Nettogewicht: 4,800 kg	Brutogewicht: 5,321 kg	Aantal stuks: 32 ST	
Pallet			
Pallettype: Pallet Euro Wooden - PEUW - 1200/800/150			
DE per laag: 8 ST	Lagen: 14 ST	DE per pallet: 112 ST	
Nettogewicht: 537,60 kg	Brutogewicht: 622,49 kg	Totale pallethoogte: 190,00 cm	
Primaire verpakking			
Beschrijving: Folie	Materiaal: OPP		
Hoeveelheid: 0,0387 KG			
Gewicht: 9,7 g			
Kleur: Transparant			
Beschrijving: Lijm			
Hoeveelheid: 0,0010 KG			
Kleur: Wit			
Beschrijving: Tray	Materiaal: Golfkarton		
Hoeveelheid: 2,0000 PCE			
Gewicht: 56,1 g			
Kleur: Wit			
Lengte (buitenzijde): 383 mm			
Breedte (buitenzijde): 281 mm			
Hoogte (buitenzijde): 55 mm			
Beschrijving: Inkt			
Hoeveelheid: 0,0000 PCE			
Kleur: Zwart			
Secundaire verpakking			
Beschrijving: Doos	Materiaal: Golfkarton		
Hoeveelheid: 1,0000 PCE			
Gewicht: 286 g			
Kleur: Wit			
Lengte (buitenzijde): 394 mm			
Breedte (buitenzijde): 294 mm			
Hoogte (buitenzijde): 125 mm			
Beschrijving: Tape	Materiaal: PP		
Hoeveelheid: 1,1125 G			
Gewicht: 2,22 g			
Kleur: Transparant			
Breedte: 48 mm			
Beschrijving: Tape	Materiaal: PP		
Hoeveelheid: 1,1125 G			
Gewicht: 2,22 g			
Breedte: 48 mm			
Codering			
Productiedatum: Neen	Vervaldatum: DDMMJJJJ UU MM		
Naam: Ja	Leverancier: Ja	Materiaalcode: Ja	
EAN: Ja			
Tertiaire verpakking			
Beschrijving: Etiket	Materiaal: Papier		
Hoeveelheid: 112,0000 PCE			
Kleur: Wit			
Breedte: 150 mm			
Hoogte: 90 mm			
Beschrijving: Pallet	Materiaal: Hout		
Hoeveelheid: 1,0000 PCE			
Gewicht: 25.000 g			
Lengte: 1.200 mm			
Breedte: 800 mm			
Hoogte: 150 mm			
Beschrijving: Blad	Materiaal: Golfkarton		
Hoeveelheid: 4,0000 PCE			
Gewicht: 335 g			
Kleur: Bruin			
Lengte: 1.150 mm			
Breedte: 750 mm			
Beschrijving: Etiket	Materiaal: Papier		
Hoeveelheid: 4,0000 PCE			
Gewicht: 0,7 g			
Kleur: Wit			
Breedte: 150 mm			
Hoogte: 200 mm			
Beschrijving: Folie (stretch)	Materiaal: LDPE		
Hoeveelheid: 0,2239 KG			
Kleur: Transparant			

Artikelnummer:	10156046	Laatste verandering op:	26.01.2022
Breedte	500 mm		
Codering			
Productiedatum:	SAP batchcode	Vervaldatum:	Ja
Naam:	Ja	Leverancier:	Ja
EAN:	Ja	Materiaalcode:	Ja

VOEDSELVEILIGHEID / HACCP

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

WETTELIJKE INFORMATIE

Internationaal ingrediëntnummer		
Type	Nummer	Opmerkingen
EAN13	5413321237102	
GN-code (EU)	1905908000	

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:	26.01.2022
Verandering:	Mogelijke kruiscontaminatie, Verpakkingsinformatie