

PRODUCTINFORMATIEBLAD

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Laatste verandering op: 20.07.2021

Stokbrood wit 58cm**ARTIKELNUMMERS**

Artikelnummer	
Baker & Baker artikelnummer	10156166
Bedrijfsnaam	
Baker & Baker BENELUX BV	Productcode 23309
Overig	
EAN-Code	5413321233098
GN-code (EU)	1901200000

BENAMING VAN HET LEVENSMIDDEL

Benaming van het levensmiddel: Vorgebakken wit stokbrood, diepgevroren

PRODUCTOMSCHRIJVING

Vorgebakken brood, Bevroren

Diepgevroren, vorgebakken stokbrood wit.

ALGEMENE INFORMATIE

Land van herkomst:	België
Fysische conditie:	Bevroren

GEBRUIKSIJNSTRUCTIES

Standardrecept			
Werkinstructies			
Ontdooien:	Tijd:	30 min	
Opmerkingen	Ontdooien op kamertemperatuur.		
Bakken (Heteluchtoven):	Tijd:	14 - 16 min	Temperatuur: 180 - 200 °C
Bakken (Traditionele oven):	Tijd:	14 - 16 min	Temperatuur: 200 - 220 °C

PRODUCTAFMETINGEN

	Doel	Interval	Methode	Opmerking
Gewicht totaal:	400 g	390 - 410 g		
Lengte	580 mm	565 - 595 mm		
Omtrek	205 mm	195 - 215 mm		
Vorm:	Lang			

SENSORISCHE INFORMATIE

Smaak	Brood	Geur:	Brood
Uiterlijk:	Bevroren, Regelmatige vorm	Kleur:	Lichtbruin
Structuur:	Typisch		

INGREDIËNTEDECLARATIE

TARWEBLOEM; Water; Gist; Gejodeerd zout (Zout; Kaliumjodaat); Antioxidant: Ascorbinezuur; Meelverbeteraar: L-Cysteïne.

Artikelnummer: 10156166

Laatste verandering op: 20.07.2021

NUTRITIONELE INFORMATIE

Per 100 gram product		
Energie:	1.013 kJ	(239 kcal)
Vetten:	0,9 g	
waarvan verzadigde vetzuren:	0,2 g	
waarvan enkelvoudig onverzadigd vetzuren:	0,1 g	
waarvan meervoudig onverzadigd vetzuren:	0,5 g	
Koolhydraten:	49,0 g	
waarvan suikers:	1,0 g	
Vezels:	2,3 g	
Eiwitten:	7,1 g	
Zout (Na x 2,5):	1,2400 g	

ADDITIONELE NUTRITIONELE INFORMATIE

Per 100 gram product	
Vetten waarvan transonverzadigde vetzuren:	0,0 g
Vetten waarvan dierlijke transvetzuren:	0,0 g
Vetten waarvan niet-dierlijke transvetzuren:	0,0 g
Zout (NaCl):	1.240,0 mg
Mineralen - Natrium:	496,0 mg
Water:	27,0 g

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	Ja	Ja
Spelt	Neen	Ja	Ja
Khorasantarwe	Neen	Neen	Neen
Schaaldieren en afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
Eieren en afgeleide producten	Neen	Neen	Ja
Vis en afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
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	Neen	Neen
Amandel	Neen	Neen	Neen
Hazelnoten	Neen	Neen	Neen
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	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	Neen
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: SOJA, MELK / LACTOSE, 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.

Artikelnummer: 10156166	Laatste verandering op: 20.07.2021
--------------------------------	---

DUURZAAMHEID

Type: Geen PO/PK	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 koemelkeiwitalergie:	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.

MICROBIOLOGISCHE INFORMATIE

	Einheid	M	m	n	c: > m	Methode/opmerkingen
Totaal kiemgetal:	/ g	10 000				ISO 4833
Schimmels:	/ g	1 000				ISO 21527-2
Gisten:	/ g	1 000				ISO 21527-2

HOUBAARHEID EN OPSLAG CONDITIES

Bewaarcondities	
Houdbaarheid na productie:	365 dagen
Bewaartemperatuur:	-18 °C
Opslagadvies:	Bevroren, Na ontdooien niet opnieuw invriezen.
Transportcondities	
Transporttemperatuur	-18 °C
Opmerkingen	an upward fluctuation of 3°C is allowed during transport (89/108/EEC).

VERPAKKINGSINFORMATIE

Distributieeenheid					
Nettogewicht:	7,2 kg	Brutogewicht:	7,9 kg	Aantal stuks:	18 ST
Pallet					
Pallettype:	Pallet Euro Wooden - PEUW - 1200/800/150				
DE per laag:	4 ST	Lagen:	7 ST	DE per pallet:	28 ST
Nettogewicht:	201,6 kg	Brutogewicht:	243,2 kg	Totale pallethoogte:	186 cm
Primaire verpakking					
Beschrijving:	Zak	Materiaal:	HDPE		
Afmetingen:	750x580 mm				
Gewicht	27 g				
Kleur:	Transparant				
Secundaire verpakking					
Beschrijving:	Doos	Materiaal:	Golfkarton		
Afmetingen:	598x398x244 mm				
Gewicht	695 g				
Lengte (buitenzijde):	598 mm				
Breedte (buitenzijde):	398 mm				
Hoogte (buitenzijde):	244 mm				
Beschrijving:	Etiket	Materiaal:	Papier		
Afmetingen:	300x105 mm				
Gewicht	3 g				
Codering					
EAN:	Ja	Vervaldatum:	DDMMJJJJ		
Opmerkingen	EAN Code: 5413321233098				
Tertiaire verpakking					
Beschrijving:	Pallet	Materiaal:	Hout		
Afmetingen:	1200x800x150 mm				
Gewicht	22.000 g				

Artikelnummer: 10156166	Laatste verandering op: 20.07.2021
--------------------------------	---

VOEDSELVEILIGHEID / HACCP

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

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:	20.07.2021
Verandering:	Ingrediëntendeclaratie