

PRODUCTINFORMATIEBLAD

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Laatste verandering op: 20.07.2021

Baguette wit 58cm**ARTIKELNUMMERS**

Artikelnummer	
Baker & Baker artikelnummer	10156430
Bedrijfsnaam	
Baker & Baker BENELUX BV	Productcode 28774
MARGO - B&B SCHWEIZ AG	28774
Overig	
EAN-Code	5413321287749
GN-code (EU)	1905903000

BENAMING VAN HET LEVENSMIDDEL

Benaming van het levensmiddel: Voorgebakken wit brood, diepgevroren

PRODUCTOMSCHRIJVING

Voorgebakken brood, Bevroren

ALGEMENE INFORMATIE

Fysische conditie: Deeg
Land van herkomst: België

GEBRUIKSINSTRUCTIES**Standardrecept**

Na ontdooien en afbakken is dit product gereed voor consumptie.
Ideaal om te beleggen.

Werkinstructies

Ontdooien:	Tijd:	30 min	Temperatuur:	180 - 200 °C
Bakken (Heteluchtoven):	Tijd:	14 - 16 min	Temperatuur:	200 - 220 °C
Bakken (Traditionele oven):	Tijd:	14 - 16 min	Temperatuur:	200 - 220 °C

PRODUCTAFMETINGEN

	Doel	Interval	Methode	Opmerking
Gewicht totaal:	250 g	240 - 260 g		
Lengte	570 mm	545 - 595 mm		
Omtrek	170 mm	160 - 180 mm		
Vorm:	Lang, 4 inkepingen			

SENSORISCHE INFORMATIE

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

INGREDIËNDECLARATIE

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

Artikelnummer: 10156430

Laatste verandering op: 20.07.2021

NUTRITIONELE INFORMATIE

Per 100 gram product

Energie:	1.005 kJ	(237 kcal)
Vetten:	0,9 g	
waarvan verzadigde vetzuren:	0,2 g	
Koolhydraten:	49,0 g	
waarvan suikers:	1,0 g	
Eiwitten:	7,1 g	
Zout (Na x 2,5):	1,2300 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	Neen
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	Ja
Amandel	Neen	Neen	Ja
Hazelnoten	Neen	Neen	Ja
Walnoten	Neen	Neen	Ja
Cashewnoten	Neen	Neen	Ja
Pecannoten	Neen	Neen	Ja
Paranoten	Neen	Neen	Ja
Pistachenoten	Neen	Neen	Neen
Macademianoten	Neen	Neen	Neen
Selderij en daarvan afgeleide producten	Neen	Neen	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	Neen
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: 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.

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: 10156430

Laatste verandering op: 20.07.2021

MICROBIOLOGISCHE INFORMATIE

	Eenheid	M	m	n	c: > m	Methode/opmerkingen
Totaal kiemgetal:	/ g	5 000	500			ISO 4833
Enterobacteriaceae:	/ g	1 000				
E. coli:	/ 1 g	0	0			ISO 6391
Schimmels:	/ g	500				ISO 21527-2
Gisten:	/ g	500				ISO 21527-2
Bacillus cereus:	/ g	100				ISO 7932
Staphylococcus aureus:	/ g	100				ISO 6888-1
Salmonella:	/ 25 g	0	0			ISO 6579:2002
Listeria monocytogenes:	/ 1 g	0	0			ISO 11290-1

HOUBBAARHEID EN OPSLAG CONDITIES

Bewaarcondities	
Houdbaarheid na productie:	365 dagen
Bewaartemperatuur:	-18 °C
Opslagadvies:	Na ontdooien niet opnieuw invriezen., Bevroren
Transportcondities	
Transporttemperatuur	-18 °C

VERPAKKINGSINFORMATIE

Distributieeenheid			
Nettogewicht:	7,50 kg	Brutogewicht:	8,23 kg
		Aantal stuks:	30 ST
Primaire verpakking			
Beschrijving:	Zak	Materiaal:	HDPE
Secundaire verpakking			
Beschrijving:	Doos	Materiaal:	Golfkarton
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.