

PRODUCTINFORMATIEBLAD

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Laatste verandering op: 01.04.2021

1/2 Baguette wit 28cm

ARTIKELNUMMERS

Artikelnummer	
Baker & Baker artikelnummer	10156442
Bedrijfsnaam	
Baker & Baker BENELUX BV	28775
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	5413321287756
Overig	
EAN-Code	5413321287756
GN-code (EU)	1905907000

BENAMING VAN HET LEVENSMIDDEL

Benaming van het levensmiddel: Voorgebakken halve baguette, diepgevroren

PRODUCTOMSCHRIJVING



Voorgebakken brood, Bevroren

Voorgebakken diepgevroren broodje.

ALGEMENE INFORMATIE

Land van herkomst: België

GEBRUIKSIINSTRUCTIES

Toepassing

Na ontdooien en afbakken is dit product gereed voor consumptie.

Ideaal om te beleggen.

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:	120 g	110 - 130 g		
Lengte	270 mm	255 - 285 mm		
Omtrek	175 mm	165 - 185 mm		
Vorm:	Lang			

SENSORISCHE INFORMATIE

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

Artikelnummer: 10156442

Laatste verandering op: 01.04.2021

FORMULERING

Ingredient	E-nummer	%*
Tarwebloem		70
Tarwebloem		70
Water		25
Water		25
Gist		1
Gist		1
Gejodeerd zout		1
Gejodeerd zout		1
	Zout	
	Zout	
	Kaliumjodaat	
	Kaliumjodaat	
Antioxidant		< 1
Antioxidant		< 1
	Ascorbinezuur	E 300 < 1
	Ascorbinezuur	E 300 < 1
Meelverbeteraar		< 1
Meelverbeteraar		< 1
	L-Cysteïne	E 920 < 1
	L-Cysteïne	E 920 < 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 %

INGREDIËNTEDECLARATIE

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

NUTRITIONELE INFORMATIE

Per 100 gram product	
Energie:	988 kJ (233 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:	48,0 g
waarvan suikers:	1,0 g
Vezels:	2,2 g
Eiwitten:	7,0 g
Zout (Na x 2,5):	1,3400 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):	1.340,0 mg
Mineralen - Natrium:	536,0 mg
Water:	28,5 g

Artikelnummer: 10156442

Laatste verandering op: 01.04.2021

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	Neen
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.

DUURZAAMHEID

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

DIET 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

	Eenheid	M	m	n	c: > m	Methode/opmerkingen
Totaal kiemgetal:	/ g	5 000	500			ISO 4833
Enterobacteriaceae:	/ g	1 000	1			
E. coli:	/ g	0	0			ISO 6391
Schimmels:	/ g	500				ISO 21527-2
Gisten:	/ g	500				ISO 21527-2
Bacillus cereus:	/ g	100	10			ISO 7932
Staphylococcus aureus:	/ g	100				ISO 6888-1
Salmonella:	/ 25 g	0	0			ISO 6579:2002
Listeria monocytogenes:	/ g	0	0			ISO 11290-1

Artikelnummer: 10156442	Laatste verandering op: 01.04.2021
--------------------------------	---

HOUDBAARHEID EN OPSLAG CONDITIES

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

VERPAKKINGSINFORMATIE

Distributieeenheid				
Nettogewicht:	7,2 kg	Brutogewicht:	7,9 kg	Aantal stuks: 60 ST
Voorgesneden (Margarine):	Ja	Aantal:	2	
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:	246,2 kg	Totale pallethoogte: 183 cm
Primaire verpakking				
Beschrijving:	Omwikkeld met folie	Materiaal:	HDPE	
Afmetingen:	620x220 mm			
Gewicht:	10 g			
Kleur:	Transparant			
Secundaire verpakking				
Beschrijving:	Doos	Materiaal:	Golfkarton	
Afmetingen:	596x396x240 mm			
Gewicht:	704 g			
Beschrijving:	Etiket	Materiaal:	Papier	
Afmetingen:	300x105 mm			
Gewicht:	3 g			
Codering				
Naam:	Ja	Vervaldatum:	DDMMJJ	Lotcode: Batchnummer
EAN:	Ja			
Overige codes:	Artikelnummer, Barcode, Logo, Ingrediëntenverhouding, Gewicht			
Tertiaire verpakking				
Beschrijving:	Pallet	Materiaal:	Hout	
Afmetingen:	1200x800 mm			
Gewicht:	25.000 g			

VOEDSELVEILIGHEID / HACCP

Fysische gevaren - specifiek controlesysteem				
	Aanwezig			Opmerkingen
Metaaldetectie:	Ja			
Ferro:		Diameter van het controle-instrument:	2 mm	
Non ferro:		Diameter van het controle-instrument:	2 mm	
Roestvrijstaal:		Diameter van het controle-instrument:	1 mm	

WETTELIJKE INFORMATIE

Internationaal ingrediëntnummer		
Type	Nummer	Opmerkingen
EAN13	5413321287756	
GN-code (EU)	1905907000	
Alle producten zijn conform de Europese en nationale voedselwetgeving.		

VERKLARING

Dit document komt voort uit een gevalideerd QA/ERP databeheersysteem. 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:	01.04.2021
Verandering:	Herkomst (Informatieblad Herkomst Grondstoffen)