

PRODUCTINFORMATIEBLAD

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Laatste verandering op: 28.04.2022

B&B Deluxe Butter Apple Cake 10P POF

ARTIKELNUMMERS

Artikelnummer	
Baker & Baker artikelnummer	10205020
Bedrijfsnaam	Productcode
Baker & Baker BENELUX BV	60050
Baker & Baker Global	10205020
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	5413321600500
Overig	
EAN-Code	5413321001338
GN-code (EU)	19059070

BENAMING VAN HET LEVENSMIDDEL

Benaming van het levensmiddel: Appeltaart met boter, diepgevroren

PRODUCTOMSCHRIJVING



Diepgevroren, Bakkerswaren

Zandgebak met appelvulling (66%), jamglazuur

ALGEMENE INFORMATIE

Land van herkomst:	Duitsland	Continent van herkomst:	Europa
Fysische conditie:	Diepgevroren		

GEBRUIKSINSTRUCTIES

Toepassing			
Ontdooien en opdienen			
Werkinstructies			
Ontdooien:	Tijd:	12 h	Temperatuur:
			4 - 7 °C
Ontdooien:	Tijd:	6 h	Temperatuur:
			18 - 25 °C

PRODUCTAFMETINGEN

	Doel	Interval	Methode	Opmerking
Gewicht	1.800 g	1.773 - 1.827 g	Gemiddelde van 10 stuks	
Gewicht Per portie:	180 g	170 - 200 g		
Diameter	250 mm	245 - 255 mm	Interne methode	

SENSORISCHE INFORMATIE

Ontdooid			
Smaak	Appel, Kaneel	Geur:	Fruutig, Kaneel
Uiterlijk:	Rond	Kleur:	Goudgeel, Lichtbruin
Structuur:	Sappig, Compact		

INGREDIËNTEDECLARATIE

Appel (60%); Suiker; TARWEBLOEM; BOTER (6%); Rozijnen; Gemodificeerd zetmeel; Glucosestroop; EIPOEDER; MAGERE MELKPOEDER; Kaneel; Zout; Rijsmiddel: Difosfaten, Natriumcarbonaten; Verdikkingsmiddel: Carrageen, Johannesbroodpitmeel; Zuurteregelaar: Natriumcitraat, Kaliumcitraat; Geleermiddel: Pectinen; TARWEZETMEEL; Voedingszuur: Citroenzuur; Verstevigingsmiddel: Calciumchloride; Gist.

Artikelnummer: 10205020	Laatste verandering op: 28.04.2022
-------------------------	------------------------------------

NUTRITIONELE INFORMATIE

Per 100 gram product		
Energie:	865 kJ	(205 kcal)
Vetten:	5,5 g	
waarvan verzadigde vetzuren:	3,4 g	
waarvan enkelvoudig onverzadigd vetzuren:	1,4 g	
waarvan meervoudig onverzadigd vetzuren:	0,5 g	
Koolhydraten:	35,6 g	
waarvan suikers:	24,4 g	
Vezels:	2,1 g	
Eiwitten:	2,4 g	
Zout (Na x 2,5):	0,220 g	
Per portie (180 G)		
Energie:	1.557 kJ	(370 kcal)
Vetten:	9,9 g	
waarvan verzadigde vetzuren:	6,1 g	
waarvan enkelvoudig onverzadigd vetzuren:	2,6 g	
waarvan meervoudig onverzadigd vetzuren:	0,8 g	
Koolhydraten:	64,1 g	
waarvan suikers:	43,8 g	
Vezels:	3,8 g	
Eiwitten:	4,3 g	
Zout (Na x 2,5):	0,396 g	

ADDITIONELE NUTRITIONELE INFORMATIE

Per 100 gram product	
Vetten waarvan transonverzadigde vetzuren:	0,2 g
Zout (NaCl):	212,6 mg
Mineralen - Natrium:	88,0 mg
Water:	54,2 g

REFERENTIE-INNAMES INFORMATIE

Per 100 gram product	VOLWASSENEN
Energie:	10 %
Totale vetten:	8 %
Verzadigde vetzuren:	17 %
Koolhydraten:	14 %
Suikers:	27 %
Eiwitten:	5 %
Zout:	4 %
Per portie (180 G)	VOLWASSENEN
Energie:	18 %
Totale vetten:	14 %
Verzadigde vetzuren:	30 %
Koolhydraten:	25 %
Suikers:	49 %
Eiwitten:	9 %
Zout:	7 %

Artikelnummer: 10205020

Laatste verandering op: 28.04.2022

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	Neen	Neen
Gerst	Neen	Neen	Neen
Haver	Neen	Ja	Ja
Spelt	Neen	Neen	Neen
Khorasantarwe	Neen	Neen	Neen
Schaaldieren en afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
Eieren en afgeleide producten	Ja	Ja	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)	Ja	Ja	Ja
Noten en daarvan afgeleide producten	Neen	Ja	Ja
Amandel	Neen	Ja	Ja
Hazelnoten	Neen	Ja	Ja
Walnoten	Neen	Ja	Ja
Cashewnoten	Neen	Neen	Neen
Pecannoten	Neen	Ja	Ja
Paranoten	Neen	Neen	Neen
Pistachenoten	Neen	Ja	Ja
Macademianoten	Neen	Ja	Ja
Selderij en daarvan afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
Mosterd en daarvan afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
Sesam en daarvan afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
Zwaveloxide en sulfieten in concentraties > 10 mg/kg of > 10 mg/l	1 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 zwaveloxide 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, SOJA.
 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:	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	100 000				ASU L 00.00-88, DIN EN ISO 4833
E. coli:	/ 1 g	100				ASU L 00.00-132/2, DIN ISO 16649-2, ASU L 06.00-36, DIN 10110
Schimmels:	/ g	1 000				ASU L 01.00-37
Gisten:	/ g	1 000				ASU L 01.00-37
Bacillus cereus:	/ g	1 000				ASU L00.00-25, DIN 10198-1
Staphylococcus aureus:	/ g	100				ASU L 00.00-55, DIN EN ISO 6888-1
Salmonella:	/ 25 g	Niet aantoonbaar				ASU L 00.00-20/20a, ISO 6579
Listeria monocytogenes:	/ 1 g	100				ASU L 00.00-22/37 °C, DIN ISO 11290-2

Artikelnummer: 10205020	Laatste verandering op: 28.04.2022
--------------------------------	---

HOUDBAARHEID EN OPSLAG CONDITIES

Bewaarcondities	
Houdbaarheid na productie:	545 dagen
Bewaartemperatuur:	-18 °C
Opslagadvies:	Na ontdooien niet opnieuw invriezen.
Opslagcondities na ontdooien (Lab simulatie)	
Houdbaarheid:	3 dagen
Bewaartemperatuur:	4 - 7 °C
Opslagadvies:	Na ontdooien niet opnieuw invriezen.
Opslagcondities na ontdooien (Lab simulatie)	
Houdbaarheid:	1 dagen
Bewaartemperatuur:	18 - 25 °C
Opslagadvies:	Na ontdooien niet opnieuw invriezen.
Transportcondities	
Transporttemperatuur	-18 °C

Artikelnummer: 10205020	Laatste verandering op: 28.04.2022
--------------------------------	---

VERPAKKINGSINFORMATIE

Distributieeenheid			
Nettogewicht:	14,400 kg	Brutogewicht:	15,803 kg
Pallet		Aantal stuks:	8 ST
Pallettype:	Europallet	Lagen:	7 ST
DE per laag:	6 ST	DE per pallet:	42 ST
Nettogewicht:	604,80 kg	Brutogewicht:	692,709 kg
		Totale pallethoogte:	176 cm
Primaire verpakking			
Beschrijving:	U-card	Materiaal:	Vouwkarton, PE
Hoeveelheid:	8,0000 PCE		
Gewicht:	17,7 g		
Kleur:	Wit		
Lengte:	260 mm		
Breedte:	260 mm		
Hoogte:	15 mm		
Beschrijving:	Doos	Materiaal:	Vouwkarton
Hoeveelheid:	8,0000 PCE		
Gewicht:	108 g		
Lengte:	262 mm		
Breedte:	262 mm		
Hoogte:	53 mm		
Secundaire verpakking			
Beschrijving:	Etiket	Materiaal:	Papier
Hoeveelheid:	8,0000 PCE		
Gewicht:	4,85 g		
Kleur:	Wit		
Breedte:	170 mm		
Hoogte:	292 mm		
Beschrijving:	Doos	Materiaal:	Golfkarton
Hoeveelheid:	1,0000 PCE		
Gewicht:	346 g		
Kleur:	Bruin		
Lengte (buitenzijde):	540 mm		
Breedte (buitenzijde):	275 mm		
Hoogte (buitenzijde):	230 mm		
Beschrijving:	Etiket	Materiaal:	Papier
Hoeveelheid:	1,0000 PCE		
Gewicht:	2,16 g		
Kleur:	Wit		
Breedte:	110 mm		
Hoogte:	200 mm		
Codering			
	Vervaldatum:	Ja	
Naam:	Ja	Materiaalcode:	Ja
EAN:	Ja		
Tertiaire verpakking			
Beschrijving:	Wandbesherming	Materiaal:	Karton
Hoeveelheid:	4,0000 PCE		
Gewicht:	405 g		
Kleur:	Bruin		
Lengte:	35 mm		
Breedte:	35 mm		
Hoogte:	1.500 mm		
Beschrijving:	Blad	Materiaal:	Papier
Hoeveelheid:	4,0000 PCE		
Gewicht:	2.000 g		
Kleur:	Grijs		
Lengte:	780 mm		
Breedte:	1.180 mm		
Beschrijving:	Folie (stretch)		
Hoeveelheid:	0,0000 PCE		
Kleur:	Transparant		
Breedte:	500 mm		

Artikelnummer: 10205020	Laatste verandering op: 28.04.2022
--------------------------------	---

VOEDSELVEILIGHEID / HACCP

Fysische gevaren - specifiek controlesysteem			
	Aanwezig		Opmerkingen
Metaaldetectie:	Ja		
Ferro:		Diameter van het controle-instrument: 2,5 mm	
Non ferro:		Diameter van het controle-instrument: 3,0 mm	
Roestvrijstaal:		Diameter van het controle-instrument: 3,0 mm	

WETTELIJKE INFORMATIE

Internationaal ingrediëntnummer		
Type	Nummer	Opmerkingen
GN-code (EU)	19059070	
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:	28.04.2022
Verandering:	Verpakkingsinformatie