

PRODUCTINFORMATIEBLAD

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Laatste verandering op: 28.04.2021

BCB Double Choc Cookie SP 75g

ARTIKELNUMMERS

| Artikelnummer | |
|--------------------------------|-----------------|
| Baker & Baker artikelnummer | 10208468 |
| Bedrijfsnaam | |
| Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH | 4017040015693 |
| Baker & Baker Global | 10208468 |
| MARGO - B&B SCHWEIZ AG | 1569 |
| Baker & Baker POLSKA SP Z O.O. | 501361 |
| Baker & Baker BENELUX BV | 01569 |
| Baker & Baker FRANCE SARL | 21119 |
| Overig | |
| EAN-Code | 4017040015693 |
| GN-code (EU) | 1905319900 |

BENAMING VAN HET LEVENSMIDDEL

Benaming van het levensmiddel: Chocolade cookie met stukjes witte en pure chocolade, diepgevroren

PRODUCTOMSCHRIJVING



Bevroren, Cookies

Gebakken chocolade koekjes met stukjes witte en pure chocolade. Per stuk verpakt.

ALGEMENE INFORMATIE

| | | | |
|---------------------------|-----------|--------------------------------|--------|
| Land van herkomst: | Duitsland | Continent van herkomst: | Europa |
| Fysische conditie: | Bevroren | | |

GEbruIKSINSTRUCTIES

| Toepassing | | | |
|-----------------------|--------------|--------|--------------------------------|
| Ontdooien en opdienen | | | |
| Werkinstructies | | | |
| Ontdooien: | Tijd: | 60 min | Temperatuur: 18 - 25 °C |

PRODUCTAFMETINGEN

| | Doel | Interval | Methode | Opmerking |
|-----------------|--------|--------------|---------|-----------|
| Gewicht | 75 g | 71 - 79 g | | |
| Diameter | 115 mm | 105 - 125 mm | | |

SENSORISCHE INFORMATIE

| Ontdooit | | | |
|-------------------|-----------------------------|---------------|----------|
| Smaak | Cacao, Chocolade | Geur: | Gebakken |
| Uiterlijk: | Rond, Met chocolade stukjes | Kleur: | Bruin |
| Structuur: | Licht taai | | |

Artikelnummer: 10208468

Laatste verandering op: 28.04.2021

INGREDIËNTENDECLARATIE

TARWEBLOEM; Suiker; Palmvet; Belgische witte chocolade (11%) (Suiker; Cacaoboter*; VOLLE MELKPOEDER; Emulgator: SOJALECITHINE; Natuurlijk vanillearoma); Belgische pure chocolade (10%) (Suiker; Cacao massa*; Cacaoboter*; Emulgator: SOJALECITHINE; Natuurlijk vanillearoma); Raapzaadolie; Invertsuikerstroop; Magere cacao-poeder*(3,4%); Voorverstijfselde rijstbloem; WEIPOEDER (ZOET); Rijsmiddel: Natriumcarbonaat, Glucono-delta-lacton; Zout; Melasse; Aroma. *Rainforest Alliance gecertificeerd. Lees meer op ra.org.

NUTRITIONELE INFORMATIE

Per 100 gram product

| | | |
|---|----------|------------|
| Energie: | 1.969 kJ | (470 kcal) |
| Vetten: | 23,4 g | |
| waarvan verzadigde vetzuren: | 10,6 g | |
| waarvan enkelvoudig onverzadigd vetzuren: | 9,7 g | |
| waarvan meervoudig onverzadigd vetzuren: | 2,8 g | |
| Koolhydraten: | 58,8 g | |
| waarvan suikers: | 39,1 g | |
| Vezels: | 2,5 g | |
| Eiwitten: | 4,7 g | |
| Zout (Na x 2,5): | 0,732 g | |

Per portie (75 G)

| | | |
|---|----------|------------|
| Energie: | 1.477 kJ | (353 kcal) |
| Vetten: | 17,6 g | |
| waarvan verzadigde vetzuren: | 7,9 g | |
| waarvan enkelvoudig onverzadigd vetzuren: | 7,3 g | |
| waarvan meervoudig onverzadigd vetzuren: | 2,1 g | |
| Koolhydraten: | 44,1 g | |
| waarvan suikers: | 29,3 g | |
| Vezels: | 1,9 g | |
| Eiwitten: | 3,5 g | |
| Zout (Na x 2,5): | 0,549 g | |

ADDITIONELE NUTRITIONELE INFORMATIE

Per 100 gram product

| | |
|--|----------|
| Vetten waarvan transonverzadigde vetzuren: | 0,2 g |
| Vetten waarvan dierlijke transvetzuren: | 0,0 g |
| Vetten waarvan niet-dierlijke transvetzuren: | 0,2 g |
| Zout (NaCl): | 416,7 mg |
| Mineralen - Natrium: | 292,7 mg |
| Water: | 8,6 g |

REFERENTIE-INNAMEN INFORMATIE

Per 100 gram product

VOLWASSENEN

| | |
|----------------------|------|
| Energie: | 24 % |
| Totale vetten: | 33 % |
| Verzadigde vetzuren: | 53 % |
| Koolhydraten: | 23 % |
| Suikers: | 43 % |
| Eiwitten: | 9 % |
| Zout: | 12 % |

Per portie (75 G)

VOLWASSENEN

| | |
|----------------------|------|
| Energie: | 18 % |
| Totale vetten: | 25 % |
| Verzadigde vetzuren: | 40 % |
| Koolhydraten: | 17 % |
| Suikers: | 33 % |
| Eiwitten: | 7 % |
| Zout: | 9 % |

Artikelnummer: 10208468

Laatste verandering op: 28.04.2021

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 | 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 | Neen | Ja | Ja |
| Vis en afgeleide producten | Neen | Neen | Neen |
| Pinda's en daarvan afgeleide producten | Neen | Neen | Neen |
| Sojabonen en daarvan afgeleide producten | Ja | 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 |
| Zwavel dioxide en sulfieten in concentraties > 10 mg/kg of > 10 mg/l | 2 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: NOTEN, EI.
 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: Palmolie | Waarde: 100 % | Supply chain model: Segregation |
| Supply Chain Modell: Segregation. Bevat gecertificeerde duurzame palmolie. www.rspo.org. RSPO ID: 4-0764-16-000-00; RSPO #: CU-RSPO SCC-846038 | | |
| Type: Cacao - UTZ | Waarde: 100 % | Supply chain model: Mass balance |
| Door de inkoop van UTZ gecertificeerde cacao, steunen wij duurzame cacao teelt. UTZ gecertificeerde boeren gebruiken betere landbouwmethode, met respect voor mens en natuur. www.utz.org. Supply Chain Model: Mass Balance. UTZ ID: UTZ_CO1000007972 | | |

DIEET 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 | | |

| | |
|--------------------------------|---|
| Artikelnummer: 10208468 | Laatste verandering op: 28.04.2021 |
|--------------------------------|---|

MICROBIOLOGISCHE INFORMATIE

| | Eenheid | M | m | n | c: > m | Methode/opmerkingen |
|--------------------------------|---------|------------------|---|---|--------|---|
| Totaal kiemgetal: | / g | 10 000 | | | | ASU L 00.00-88, DIN EN ISO 4833 |
| E. coli: | / 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: | / g | 100 | | | | ASU L 00.00-22/37 °C, DIN ISO 11290-2 |

HOUDBAARHEID EN OPSLAG CONDITIES

| | |
|---|---|
| Bewaarcondities | |
| Houdbaarheid na productie: | 540 dagen |
| Bewaartemperatuur: | -18 °C |
| Opslagadvies: | Bevoren, Na ontdooien niet opnieuw invriezen. |
| Opslagcondities na ontdooien (Lab simulatie) | |
| Houdbaarheid: | 10 dagen |
| Bewaartemperatuur: | 18 - 25 °C |
| Opslagadvies: | Na ontdooien niet opnieuw invriezen. |
| Transportcondities | |
| Transporttemperatuur | -18 °C |

VERPAKKINGSINFORMATIE

| | | | | | |
|------------------------------|-----------------|----------------------|------------|-----------------------------|--------|
| Distributieeenheid | | | | | |
| Nettogewicht: | 4,950 kg | Brutogewicht: | 5,826 kg | Aantal stuks: | 66 ST |
| Pallet | | | | | |
| Pallettype: | Europallet | Lagen: | 9 ST | DE per pallet: | 72 ST |
| DE per laag: | 8 ST | Brutogewicht: | 448,472 kg | Totale pallethoogte: | 148 cm |
| Nettogewicht: | 356,4 kg | | | | |
| Primaire verpakking | | | | | |
| Beschrijving: | U-card | | | | |
| Aantal stuks: | 66 ST | | | | |
| Afmetingen: | 175x130x15 mm | | | | |
| Gewicht | 7 g | | | | |
| Beschrijving: | Folie | Materiaal: | OPP | | |
| Aantal stuks: | 66 ST | | | | |
| Afmetingen: | 180x130x15 mm | | | | |
| Gewicht | 2 g | | | | |
| Secundaire verpakking | | | | | |
| Beschrijving: | Doos | Materiaal: | Golfkarton | | |
| Afmetingen: | 380x290x190 mm | | | | |
| Gewicht | 235 g | | | | |
| Beschrijving: | Strepen | Materiaal: | PVC | | |
| Gewicht | 4 g | | | | |
| Beschrijving: | Etiket | Materiaal: | Papier | | |
| Gewicht | 2 g | | | | |
| Codering | | | | | |
| | | Vervaldatum: | Ja | Materiaalcode: | Ja |
| Naam: | Ja | | | | |
| EAN: | Ja | | | | |
| Tertiaire verpakking | | | | | |
| Beschrijving: | Pallet | Materiaal: | Hout | | |
| Afmetingen: | 1200x800x150 mm | | | | |
| Gewicht | 25.000 g | | | | |
| Beschrijving: | Stretch folie | Materiaal: | LLDPE | | |
| Gewicht | 1.200 g | | | | |
| Beschrijving: | Hoekranden | Materiaal: | Karton | | |
| Gewicht | 800 g | | | | |
| Beschrijving: | Laag | Materiaal: | Karton | | |
| Gewicht | 2.000 g | | | | |

| | |
|--------------------------------|---|
| Artikelnummer: 10208468 | Laatste verandering op: 28.04.2021 |
|--------------------------------|---|

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) | 1905319900 | |
| 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: | 28.04.2021 |
| Verandering: | Duurzaamheid, Verpakkingsinformatie - Palletisering, Verpakkingsinformatie, Houdbaarheid en opslag condities - Houdbaarheid, Ingrediëntendeclaratie, Houdbaarheid en opslag condities |