

## PRODUCTINFORMATIEBLAD

www.bakerandbaker.eu

**BAKER & BAKER**  
dedicated to delight

Laatste verandering op: 17.05.2021

### B&B BL Muffin Triple Chocolate 80g

#### ARTIKELNUMMERS

Artikelnummer	
Baker & Baker artikelnummer	<b>10229765</b>
Bedrijfsnaam	Productcode
Baker & Baker Global	10229765
Baker & Baker ITALIA S.R.L.	12571
Baker & Baker FRANCE SARL	12571
Baker & Baker BENELUX BV	29320
Baker & Baker MAGYARORSZÁG KFT	7141197
Overig	
EAN-Code	8436542125710
ITF 14 code	18436542125717
GN-code (EU)	1905907000

#### BENAMING VAN HET LEVENSMIDDEL

**Benaming van het levensmiddel:** Muffin met witte en donkere chocolade stukjes, met chocoladevulling (13%) en witte suikerdecoratie (3,1%), gebakken, diepgevroren

#### PRODUCTOMSCHRIJVING



Bakkerijproduct voor alle consumenten (voor uitzonderingen, zie ingrediënten- en allergenenlijst).

#### ALGEMENE INFORMATIE

**Land van herkomst:** Portugal

#### GEBRUIKSINSTRUCTIES

Toepassing			
Werkinstructies			
<b>Ontdooien:</b>	<b>Tijd:</b>	70 min	<b>Temperatuur:</b> 20 - 23 °C

#### PRODUCTAFMETINGEN

	Doel	Interval	Methode	Opmerking
<b>Gewicht</b>	80 g	75,5 - 84,5 g		
<b>Hoogte</b>	68 mm	58 - 78 mm		
<b>Breedte</b>	70 mm	60 - 80 mm		

#### SENSORISCHE INFORMATIE

<b>Smaak</b>	Chocolade	<b>Geur:</b>	Typisch
<b>Uiterlijk:</b>	Bevroren	<b>Kleur:</b>	Donkerbruin
<b>Smaak</b>	Typisch	<b>Geur:</b>	Geen vreemde geuren

**Artikelnummer:** 10229765

**Laatste verandering op:** 17.05.2021

**FORMULERING**

Ingredient		E-nummer	%*	
Suiker			20	
Tarwebloem			20	
Raapzaadolie			15	
Water			15	
Witte chocolade stukjes			7	
	Suiker			4
	Volle melkpoeder			2
	Cacaoboter			1
	Magere melkpoeder			< 1
	Emulgator			< 1
	Natuurlijk vanillearoma	Sojalecithine	E 322	< 1
Magere cacaopoeder			4	
Zonnebloemolie			4	
Chocoladestukjes			4	
	Suiker			2
	Cacao massa			1
	Cacaoboter			< 1
	Emulgator			< 1
	Natuurlijk vanillearoma	Sojalecithine	E 322	< 1
Witte Chocolade			3	
	Suiker			2
	Cacaoboter			< 1
	Volle melkpoeder			< 1
	Weipoeder (zoet)			< 1
	Emulgator			< 1
	Natuurlijk vanillearoma	Sojalecithine	E 322	< 1
Tarwezetmeel			2	
Rijsmiddel			1	
	Difosfaten	E 450		< 1
	Calciumfosfaten	E 341		< 1
	Natriumcarbonaten	E 500		< 1
	Glucono-delta-lacton	E 575		< 1
Sheaboter			1	
Gemodificeerd zetmeel		E 1442	1	
Voorverstijfselde rijstbloem			< 1	
Wei eiwit concentraat			< 1	
Weipoeder (zoet)			< 1	
Heeleipoeder van hennen met vrije loop			< 1	
Emulgator			< 1	
	Natriumstearoyl-2-lactylaet	E 481		< 1
	Lecithinen	E 322		< 1
Volle melkpoeder			< 1	
Melkeiwit			< 1	
Zout			< 1	
Natuurlijk vanillearoma			< 1	
Natuurlijk aroma			< 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**

Suiker; TARWEBLOEM; Raapzaadolie; Water; Witte chocolade stukjes(7,1%) (Suiker; VOLLE MELKPOEDER; Cacaoboter; MAGERE MELKPOEDER; Emulgator: SOJALECITHINE; Natuurlijk vanillearoma); Magere cacaopoeder(4,5%); Zonnebloemolie; Chocoladestukjes(3,7%) (Suiker; Cacao massa; Cacaoboter; Emulgator: SOJALECITHINE; Natuurlijk vanillearoma); Witte Chocolade(3,1%) (Suiker; Cacaoboter; VOLLE MELKPOEDER; WEIPOEDER (ZOET); Emulgator: SOJALECITHINE; Natuurlijk vanillearoma); TARWEZETMEEL; Rijsmiddel: Difosfaten, Calciumfosfaten, Natriumcarbonaten, Glucono-delta-lacton; Sheaboter; Gemodificeerd zetmeel; Voorverstijfselde rijstbloem; WEI EIWIT CONCENTRAAT; WEIPOEDER (ZOET); HEELEIPOEDER VAN HENNEN MET VRIJE LOOP; Emulgator: Natriumstearoyl-2-lactylaet, Lecithinen; VOLLE MELKPOEDER; MELKEIWIT; Zout; Natuurlijk vanillearoma; Natuurlijk aroma.

Artikelnummer: 10229765

Laatste verandering op: 17.05.2021

**NUTRITIONELE INFORMATIE**

**Per 100 gram product**

Energie:	1.869 kJ	(448 kcal)
Vetten:	26,2 g	
waarvan verzadigde vetzuren:	5,3 g	
waarvan enkelvoudig onverzadigd vetzuren:	13,3 g	
waarvan meervoudig onverzadigd vetzuren:	7,2 g	
Koolhydraten:	46,3 g	
waarvan suikers:	29,3 g	
Vezels:	2,3 g	
Eiwitten:	5,5 g	
Zout (Na x 2,5):	0,954 g	

**ADDITIONELE NUTRITIONELE INFORMATIE**

**Per 100 gram product**

Vetten waarvan transonverzadigde vetzuren:	0,3 g
Vetten waarvan dierlijke transvetzuren:	0,1 g
Vetten waarvan niet-dierlijke transvetzuren:	0,3 g
Zout (NaCl):	219,2 mg
Mineralen - Natrium:	381,5 mg
Water:	16,4 g

**ALLERGENENINFORMATIE**

Allergeen	Aanwezig		
	product	productielijn	fabriek
<b>Legale allergenen (overeenkomstig Verordening (EU) Nr. 1169/2011)</b>			
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	Ja	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	Ja	Ja
Pecannoten	Neen	Ja	Ja
Paranoten	Neen	Neen	Neen
Pistachenoten	Neen	Ja	Ja
Macademianoten	Neen	Neen	Neen
Selderij en daarvan afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
Mosterd en daarvan afgeleide producten	Neen	Neen	Ja
Sesam en daarvan afgeleide producten	Neen	Ja	Ja
Zwaveloxide en sulfieten in concentraties > 10 mg/kg of > 10 mg/l	2 PPM *	Neen	Ja
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.			
<b>Mogelijke kruiscontaminatie</b>			
Kan sporen bevatten van: NOTEN, SESAM.			

**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:

<b>Artikelnummer:</b> 10229765	<b>Laatste verandering op:</b> 17.05.2021
--------------------------------	---

**DIEET INFORMATIE**

<b>Geschikt voor (lacto-ovo-) vegetariërs:</b>	Ja	<b>Geschikt voor glutenvrij dieet</b>	Neen
<b>Geschikt voor lactovegetariërs:</b>	Neen	<b>Geschikt voor personen met een lactose-intolerantie:</b>	Neen
<b>Geschikt voor ovo-vegetariërs:</b>	Neen	<b>Geschikt voor personen met een koemelkeiwitallergie:</b>	Neen
<b>Geschikt voor veganisten:</b>	Neen		

**MICROBIOLOGISCHE INFORMATIE**

	<b>Eenheid</b>	<b>M</b>	<b>m</b>	<b>n</b>	<b>c: &gt; m</b>	<b>Methode/opmerkingen</b>
<b>Totaal kiemgetal:</b>	/ g	100 000				ISO 4833-1
<b>E. coli:</b>	/ g	100				NF V08 - 053
<b>Schimmels:</b>	/ g	100				NF V08-059, NP 3277-1:1987
<b>Gisten:</b>	/ g	100				NF V08-059, NP 3277-1:1987
<b>Bacillus cereus:</b>	/ g	1 000				ISO 7932
<b>Staphylococcus aureus:</b>	/ g	100				ISO 6888-2
<b>Salmonella:</b>	/ 25 g	Afwezig				PAM 55
<b>Listeria monocytogenes:</b>	/25 g	Afwezig				PAM 16

**HOUDBAARHEID EN OPSLAG CONDITIES**

<b>Bewaarcondities</b>	
<b>Houdbaarheid na productie:</b>	365 dagen
<b>Bewaartemperatuur:</b>	-18 °C
<b>Opslagadvies:</b>	Na ontdooien niet terug invriezen, maar droog bewaren, beschermd tegen warmte.
<b>Opslagcondities na ontdooien (Lab simulatie)</b>	
<b>Houdbaarheid:</b>	2 dagen
<b>Bewaartemperatuur:</b>	20 - 23 °C
<b>Transportcondities</b>	
<b>Transporttemperatuur</b>	-18 °C

<b>Artikelnummer:</b> 10229765	<b>Laatste verandering op:</b> 17.05.2021
--------------------------------	---

**VERPAKKINGSINFORMATIE**

<b>Distributieeenheid</b>				
<b>Nettogewicht:</b>	1,600 kg	<b>Brutogewicht:</b>	1,828 kg	<b>Aantal stuks:</b> 20 ST
<b>Pallet</b>				
<b>Pallettype:</b>	Pallet Euro Wooden - PEUW - 1200/800/150			
<b>DE per laag:</b>	8 ST	<b>Lagen:</b>	18 ST	<b>DE per pallet:</b> 144 ST
<b>Nettogewicht:</b>	230,40 kg	<b>Brutogewicht:</b>	288,57 kg	<b>Totale pallethoogte:</b> 180,0 cm
<b>Primaire verpakking</b>				
<b>Beschrijving:</b>	Zak	<b>Materiaal:</b>	HDPE	
<b>Hoeveelheid:</b>	1,0000 PCE			
<b>Gewicht:</b>	18,50 g			
<b>Kleur:</b>	Blauw			
<b>Breedte:</b>	500 mm			
<b>Hoogte:</b>	600 mm			
<b>Beschrijving:</b>	Beker	<b>Materiaal:</b>	Papier	
<b>Hoeveelheid:</b>	20,0000 PCE			
<b>Gewicht:</b>	1,27 g			
<b>Kleur:</b>	Zwart			
<b>Hoogte:</b>	58 mm			
<b>Diameter bovenzijde:</b>	75 mm			
<b>Diameter onderzijde:</b>	50 mm			
<b>Secundaire verpakking</b>				
<b>Beschrijving:</b>	Tape			
<b>Hoeveelheid:</b>	2,5764 G			
<b>Breedte:</b>	48 mm			
<b>Beschrijving:</b>	Doos	<b>Materiaal:</b>	Golfkarton	
<b>Hoeveelheid:</b>	1,0000 PCE			
<b>Gewicht:</b>	198 g			
<b>Kleur:</b>	Wit			
<b>Lengte (buitenzijde):</b>	396 mm			
<b>Breedte (buitenzijde):</b>	291 mm			
<b>Hoogte (buitenzijde):</b>	92 mm			
<b>Beschrijving:</b>	Etiket	<b>Materiaal:</b>	Papier	
<b>Hoeveelheid:</b>	2,0000 PCE			
<b>Gewicht:</b>	3,2229 g			
<b>Kleur:</b>	Wit			
<b>Breedte:</b>	149 mm			
<b>Hoogte:</b>	210 mm			
<b>Codering</b>				
<b>Naam:</b>	Ja	<b>Vervaldatum:</b>	DD/MM/JJJJ	<b>Lotcode:</b> XXXXXXXXXXXX
<b>EAN:</b>	Ja	<b>Leverancier:</b>	Ja	<b>Materiaalcode:</b> Ja
<b>Tertiaire verpakking</b>				
<b>Beschrijving:</b>	Folie (stretch)	<b>Materiaal:</b>	PE	
<b>Hoeveelheid:</b>	0,2648 KG			
<b>Kleur:</b>	Transparant			
<b>Breedte:</b>	500 mm			
<b>Beschrijving:</b>	Etiket	<b>Materiaal:</b>	Papier	
<b>Hoeveelheid:</b>	3,0000 PCE			
<b>Gewicht:</b>	3,2229 g			
<b>Kleur:</b>	Wit			
<b>Breedte:</b>	149 mm			
<b>Hoogte:</b>	210 mm			
<b>Beschrijving:</b>	Lint	<b>Materiaal:</b>	Was	
<b>Hoeveelheid:</b>	43,3818 KG			
<b>Gewicht:</b>	715 g			
<b>Lengte:</b>	450 m			
<b>Breedte:</b>	152,4 mm			
<b>Beschrijving:</b>	Pallet	<b>Materiaal:</b>	Hout	
<b>Hoeveelheid:</b>	2,0000 PCE			
<b>Gewicht:</b>	25.000 g			
<b>Lengte:</b>	1.200 mm			
<b>Breedte:</b>	800 mm			
<b>Hoogte:</b>	144 mm			
<b>Beschrijving:</b>	Krimpfolie	<b>Materiaal:</b>	PE	
<b>Hoeveelheid:</b>	0,0000 PCE			
<b>Breedte:</b>	500 mm			
<b>Codering</b>				
<b>Naam:</b>	Ja	<b>Vervaldatum:</b>	DD/MM/JJJJ	<b>Lotcode:</b> XXXXXXXXXXXX
<b>EAN:</b>	Ja	<b>Leverancier:</b>	Neen	<b>Materiaalcode:</b> Ja
<b>Overige codes:</b>	SSCC			

Artikelnummer: 10229765

Laatste verandering op: 17.05.2021

**VOEDSELVEILIGHEID / HACCP**

Fysische gevaren - specifiek controlesysteem			
	Aanwezig		Opmerkingen
<b>Filters:</b>	Ja		
<b>Metaaldetectie:</b>	Ja		
<b>Ferro:</b>		Diameter van het controle-instrument: 2,5 mm	
<b>Non ferro:</b>		Diameter van het controle-instrument: 2,5 mm	
<b>Roestvrijstaal:</b>		Diameter van het controle-instrument: 3,0 mm	
<b>Röntgenstraal</b>	Neen		
<b>Visuele inspectie:</b>	Ja		
<b>Afkeurmethode:</b>	Bandstop en hoorbaar alarm		

**WETTELIJKE INFORMATIE**

Internationaal ingrediëntnummer		
Type	Nummer	Opmerkingen
GN-code (EU)	1905907000	
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: 17.05.2021  
Verandering: Ingrediëntendeclaratie