

PRODUCTINFORMATIEBLAD

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Laatste verandering op: 29.10.2020

Quiche Mediterraene 11cm**ARTIKELNUMMERS**

Artikelnummer	
Baker & Baker artikelnummer	10239364
Bedrijfsnaam	
Baker & Baker BENELUX BV	Productcode 29367
Overig	
EAN-Code	5413321293672
GN-code (EU)	2005995000

BENAMING VAN HET LEVENSMIDDEL

Benaming van het levensmiddel: Quiche met kaas (22%) en groenten, voorgerezen en diepgevroren

PRODUCTOMSCHRIJVING

Bevroren

De quiches zijn 100% vegetarisch.

ALGEMENE INFORMATIE

Land van herkomst:	België
Fysische conditie:	Bevroren

GEBRUIKSIINSTRUCTIES

Werkinstructies			
Ontdooien:	Tijd:	300 min	
Opmerkingen	Ontdooien op kamertemperatuur.		
Bakken (Heteluchtoven):	Tijd:	12 min	Temperatuur: 185 °C
Magnetron / Microgolf oven:			Vermogen: 600 W
Opmerkingen	Voor een snelle opwarming in magnetron 40 – 50 seconden		

PRODUCTAFMETINGEN

	Doel	Interval	Methode	Opmerking
Gewicht	200 g	191 - 220 g		
Hoogte	25 mm	20 - 30 mm		
Diameter	120 mm	110 - 130 mm		

SENSORISCHE INFORMATIE

Smaak	Typisch, Zonder bijsmaken	Geur:	Typisch, Vrij van afwijkende geuren
Uiterlijk:	Typisch, Rond	Kleur:	Multikleur, Typisch
Structuur:	Typisch		

FORMULERING

Ingredient		E-nummer	%*	
Courgette			25	
Ei			15	
Gepasteuriseerde melk			10	
Tarwebloem			10	
Rode paprika			10	
Feta kaas			9	
	Schapenmelk			
	Geitenmelk			
	Zout			
	Stremsel			
	melkzuurculturen			
Water			6	
Palmvet			5	
Room			4	
	Volle melk			
	Room			
	Emulgator			
		Mono- en diglyceriden van vetzuren	E 471	
	Stabilisator			
		Carrageen	E 407	
		Guarpitmeel	E 412	
		Cellulose gom	E 466	
Olijven			1	
Raapzaadolie			< 1	
Zout			< 1	
Zetmeel			< 1	
Komijn			< 1	
Nootmuskaat			< 1	
Zwarte peper			< 1	
Knoflookpoeder			< 1	
Emulgator			< 1	
	Mono- en diglyceriden van vetzuren		E 471	< 1
	Zonnebloemlecithine		E 322	< 1
Natuurlijk aroma			< 1	
Citroensap			< 1	
Antioxidant			< 1	
	Vetzuuresters van ascorbinezuur		E 304	< 1
	Tocoferolrijke extracten		E 306	< 1
	Ascorbinezuur		E 300	< 1
Gefermenteerde tarwebloem			< 1	
Voedingszuur			< 1	
	Citroenzuur		E 330	< 1
	Melkzuur		E 270	< 1
melkzuurculturen			< 1	
Stremsel			< 1	
Conserveermiddel			< 1	
	Natriumnitraat		E 251	< 1
Kleurstof			< 1	
	Caroteen		E 160a	< 1
Basilicum			< 1	
Tijm			< 1	
Laurier			< 1	
Rozemarijn			< 1	
Venkel			< 1	
Oregano			< 1	
Marjolein			< 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

Courgette (25%); EI; GEPASTEURISEERDE MELK; TARWEBLOEM; Rode paprika (11%); FETA KAAS (SCHAPENMELK; GEITENMELK; Zout; Stremsel; melkzuurculturen); Water; Palmvet; ROOM (VOLLE MELK; ROOM; Emulgator: Mono- en diglyceriden van vetzuren; Stabilisator: Carrageen, Guarpitmeel, Cellulose gom); Olijven (1%); Raapzaadolie; Zout; Zetmeel; Komijn; Nootmuskaat; Zwarte peper; Knoflookpoeder; Emulgator: Mono- en diglyceriden van vetzuren, Zonnebloemlecithine; Natuurlijk aroma; Citroensap; Antioxidant: Vetzuuresters van ascorbinezuur, Tocoferolrijke extracten, Ascorbinezuur; GEFERMENTEERDE TARWEBLOEM; Voedingszuur: Citroenzuur, Melkzuur; melkzuurculturen; Stremsel; Conserveermiddel: Natriumnitraat; Kleurstof: Caroteen; Basilicum; Tijm; Laurier; Rozemarijn; Venkel; Oregano; Marjolein.

Artikelnummer: 10239364	Laatste verandering op: 29.10.2020
-------------------------	------------------------------------

NUTRITIONELE INFORMATIE

Per 100 gram product		
Energie:	1.072 kJ	(255 kcal)
Vetten:	15,5 g	
waarvan verzadigde vetzuren:	7,7 g	
waarvan enkelvoudig onverzadigd vetzuren:	4,2 g	
waarvan meervoudig onverzadigd vetzuren:	2,2 g	
Koolhydraten:	19,1 g	
waarvan suikers:	2,2 g	
Vezels:	0,5 g	
Eiwitten:	9,8 g	
Zout (Na x 2,5):	1,2800 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):	1.280,0 mg
Mineralen - Natrium:	512,0 mg
Water:	52,0 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	Neen	Neen
Gerst	Neen	Neen	Neen
Haver	Neen	Neen	Neen
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	Neen	Ja
Melk en daarvan afgeleide producten (lactose inbegrepen)	Ja	Ja	Ja
Noten en daarvan afgeleide producten	Neen	Neen	Ja
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	Ja
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	Neen	Neen
Zwaveloxide 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 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: -.

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:	PO - Niet duurzaam	Waarde:	Supply chain model:
-------	--------------------	---------	---------------------

Artikelnummer: 10239364	Laatste verandering op: 29.10.2020
--------------------------------	---

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 koemelkeiwitallergie:	Neen
Geschikt voor veganisten:	Neen		

MICROBIOLOGISCHE INFORMATIE

	Einheid	M	m	n	c: > m	Methode/opmerkingen
Totaal kiemgetal:	/ g	10 000				ISO 4833-2
E. coli:	/ g	50				AFNOR SPD 07/1-07/93
Bacillus cereus:	/ g	1 000				ISO 7932
Staphylococcus aureus:	/ g	1 000				ISO 6888-2
Salmonella:	/ 25 g	Afwezig				AFNOR BRD 07/11-12/05 short protocol
Listeria monocytogenes:	/ 25 g	Afwezig				AFNOR AES-10/4-05/04
Melkzuurbacterie:	/ g	1 000				ISO 15214

HOUDBAARHEID EN OPSLAG CONDITIES

Bewaarcondities	
Houdbaarheid na productie:	365 dagen
Bewaartemperatuur:	-18 °C
Opslagadvies:	Na ontdooien niet opnieuw invriezen.
Opslagcondities na ontdooien (Lab simulatie)	
Houdbaarheid:	3 dagen
Bewaartemperatuur:	4 - 7 °C
Transportcondities	
Transporttemperatuur	-18 °C

VERPAKKINGSINFORMATIE

Distributieeenheid					
Nettogewicht:	2 kg	Brutogewicht:	2,285 kg	Aantal stuks:	10 ST
Pallet					
Pallettype:	Europallet	Lagen:	10 ST	DE per pallet:	110 ST
DE per laag:	11 ST	Brutogewicht:	276,35 kg	Totale pallethoogte:	165 cm
Nettogewicht:	220 kg				
Primaire verpakking					
Beschrijving:	Zak	Materiaal:	PET, PA, EVOH, PE		
Afmetingen:	250x200x150 mm				
Gewicht	39 g				
Kleur:	Transparant				
Beschrijving:	Beker	Materiaal:	Aluminium		
Afmetingen:	132x23 mm				
Gewicht	3 g				
Secundaire verpakking					
Beschrijving:	Doos	Materiaal:	Golfkarton		
Afmetingen:	264x214x178 mm				
Gewicht	246 g				
Kleur:	Wit				
Codering					
		Lotcode:	Batchnummer, JJMMDDXXXX		
Tertiaire verpakking					
Beschrijving:	Pallet	Materiaal:	Hout		
Afmetingen:	1200x800 mm				
Gewicht	25.000 g				
Beschrijving:	Stretch folie	Materiaal:	Plastic		

Artikelnummer: 10239364

Laatste verandering op: 29.10.2020

VOEDSELVEILIGHEID / HACCP

Fysische gevaren - specifiek controlesysteem

Zeven:	Aanwezig	Maas	Opmerkingen
Filters:	Neen		
Metaaldetectie:	Neen		
Ferro:	Ja	Diameter van het controle-instrument: 2 mm	
Non ferro:		Diameter van het controle-instrument: 3 mm	
Roestvrijstaal:		Diameter van het controle-instrument: 4 mm	

WETTELIJKE INFORMATIE

Internationaal ingrediëntnummer

Type	Nummer	Opmerkingen
GN-code (EU)	2005995000	

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: 29.10.2020
Verandering: Benaming van het levensmiddel, Ingrediëntendeclaratie, Duurzaamheid, Nutritionele informatie, Allergenen aanwezig in het product, Mogelijke kruiscontaminatie