

PRODUCTINFORMATIEBLAD

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Laatste verandering op: 01.04.2021

Karamel Strik SG**ARTIKELNUMMERS**

Artikelnummer	
Baker & Baker artikelnummer	10240159
Bedrijfsnaam	Productcode
Baker & Baker ITALIA S.R.L.	14569
Baker & Baker Global	10240159
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	8030141014569
Baker & Baker BENELUX BV	14569
Overig	
EAN-Code	8030141014569
GN-code (EU)	1905907000

BENAMING VAN HET LEVENSMIDDEL**Benaming van het levensmiddel:** Deens bladerdeeg gebak met gezouten karamel vulling (27%), voorgerezen, diepgevroren**PRODUCTOMSCHRIJVING**

Bakkerwaren, Diepgevroren

Voorgerezen en diepgevroren Deens bladerdeeg gebak met gezouten karamel vulling (27%), afgewerkt met suikerkorrels en hazelnootvlokken.

ALGEMENE INFORMATIE**Land van herkomst:** Denemarken**GEBRUIKSIJNSTRUCTIES**

Werkinstructies			
Ontdooien:	Tijd:	20 min	
Bakken (Heteluchtoven):	Tijd:	18 - 22 min	Temperatuur: 170 - 190 °C

PRODUCTAFMETINGEN

	Doel	Interval	Methode	Opmerking
Gewicht	95 g	89 - 99 g		
Hoogte	25 mm	20 - 30 mm		
Lengte	120 mm	115 - 125 mm		
Breedte	55 mm	50 - 60 mm		

SENSORISCHE INFORMATIE

Smaak	Typisch, Zoet gebakken, Hazelnoot, Geroosterd	Geur:	Typisch, Zoet gebakken, Hazelnoot
Uiterlijk:	Typisch	Kleur:	Typisch, Beige
Structuur:	Typisch, Krokant, Pasteus, Zacht		

INGREDIËNTEDECLARATIE

Water; TARWEBLOEM; Plantaardige oliën: Palm, Raapzaad, Kokos; Suiker; MELKPOEDER; Parelsuiker; Gist; GEPASTEURISEERDE EIDOOIER; Gemodificeerd maïszetmeel; HAZELNOOTVLOKKEN; Zout; Emulgator: Mono- en diglyceriden van vetzuren, Mono- en diclyceriden van vetzuren veresterd met mono- en diacetylwijnsteenzuur; Stabilisator: Pectinen, Guarpitmeel, Cellulose; Gezouten karamel; Natuurlijk aroma; Meelverbeteraar: Ascorbinezuur; Zuurteregelaar: Citroenzuur; Vitamine A.

Artikelnummer: 10240159

Laatste verandering op: 01.04.2021

NUTRITIONELE INFORMATIE
Per 100 gram product

Energie:	1.537 kJ	(367 kcal)
Vetten:	23,0 g	
waarvan verzadigde vetzuren:	10,0 g	
Koolhydraten:	34,0 g	
waarvan suikers:	16,0 g	
Eiwitten:	5,0 g	
Zout (Na x 2,5):	0,6300 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	Ja
Gerst	Neen	Neen	Ja
Haver	Neen	Neen	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	Neen	Ja
Melk en daarvan afgeleide producten (lactose inbegrepen)	Ja	Ja	Ja
Noten en daarvan afgeleide producten	Ja	Ja	Ja
Amandel	Neen	Ja	Ja
Hazelnoten	Ja	Ja	Ja
Walnoten	Neen	Neen	Neen
Cashewnoten	Neen	Neen	Neen
Pecannoten	Neen	Ja	Ja
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	Neen	Ja
Zwavedioxide en sulfieten in concentraties > 10 mg/kg of > 10 mg/l	10 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 zwavedioxide 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: ANDERE NOTEN.			

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: 4-0311-12-000-00; RSPO #: 253806-2018-AQ-DEN-ASI

DIEET INFORMATIE
Geschikt voor (lacto-ovo-) vegetariërs: Ja
Geschikt voor veganisten: Neen

Artikelnummer: 10240159

Laatste verandering op: 01.04.2021

MICROBIOLOGISCHE INFORMATIE

	Eenheid	M	m	n	c: > m	Methode/opmerkingen
Totaal kiemgetal:	/ g	10 000	1.000			NMKL 86
E. coli:	/ g		10			NMKL 125
Schimmels:	/ g	10				NMKL 98
Gisten:	/ g	1 000	100			NMKL 98
Bacillus cereus:	/ g	1 000	100			NMK 67
Staphylococcus aureus:	/ g	100	10			NMKL 66, ISO 6888-2
Salmonella:	/ 25 g	Niet				NMKL 71
		aantoonbaar				
Listeria monocytogenes:	/ g	Niet				
		aantoonbaar				

HOUDBAARHEID EN OPSLAG CONDITIES

Bewaarcondities	
Houdbaarheid na productie:	450 dagen
Bewaartemperatuur:	< -18 °C
Opslagadvies:	Na ontdooien niet opnieuw invriezen.
Opslagcondities na bakken (Lab simulatie)	
Transportcondities	
Transporttemperatuur	-25 °C

VERPAKKINGSINFORMATIE

Distributieeenheid			
Nettogewicht:	4,560 kg	Brutogewicht:	4,912 kg
Opmerkingen	elke doos bevat 4 zakken met 48 stuks (iedere zak bevat 12 stuks).		
		Aantal stuks:	48 ST
Primaire verpakking			
Beschrijving:	Zak	Materiaal:	PET
Secundaire verpakking			
Beschrijving:	Doos	Materiaal:	Golfkarton
Beschrijving:	Etiket		

WETTELIJKE INFORMATIE

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.