

**PRODUCTINFORMATIEBLAD**

www.bakerandbaker.eu

**BAKER&BAKER**  
dedicated to delight

Laatste verandering op: 09.04.2025

**Waldkorn® Volkoren Carré****ARTIKELNUMMERS**

<b>Artikelnummer</b>	
Baker & Baker artikelnummer	<b>10251976</b>
<b>Bedrijfsnaam</b>	
Baker & Baker BENELUX BV	<b>Productcode</b>
	29610
<b>Overig</b>	
EAN-Code	5413321296109
GN-code (EU)	1905903000

**BENAMING VAN HET LEVENSMIDDEL**

Benaming van het levensmiddel: Meergranenbrood, volkoren, voorgebakken, diepvries.

**PRODUCTOMSCHRIJVING**

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

**ALGEMENE INFORMATIE**

Land van herkomst:	België
Fysische conditie:	Bevroren
Claims (EC No 1924/2006):	Vezelrijk

**GEBRUIKSINSTRUCTIES**

<b>Werkinstructies</b>				
Ontdooien:	Tijd:	30 min	Temperatuur:	20 - 23 °C
Bakken (Traditionele oven):	Tijd:	6 - 8 min	Temperatuur:	200 - 220 °C
Bakken (Heteluchtoven):	Tijd:	6 - 8 min	Temperatuur:	180 - 200 °C

**PRODUCTAFMETINGEN**

	Doel	Interval	Methode	Opmerking
Gewicht	100 g			

**SENSORISCHE INFORMATIE**

Smaak	Typisch	Geur:	Typisch
Uiterlijk:	Bevroren	Kleur:	Donkerbruin

Artikelnummer: 10251976

Laatste verandering op: 09.04.2025

**FORMULERING**

Ingredient	E-nummer	%*
Volkoren tarwemeel (Tarwe)		50
Water		25
Tarwegluten (Tarwe)		5
Sojastukjes (Soja)		4
Tarwevlokken (Tarwe)		3
Volkoren roggemeel (Rogge)		3
Geel lijnzaad		2
Haverkorrels (Haver)		2
Zonnebloempitten		2
Gist		1
Gedroogd gerstemoutextract (Gerst)		1
Gejodeerd zout		1
	Zout	1
	Kaliumjodide	< 1
Tarwevezel (Tarwe)		1
Geroosterde gerstemoutmeel (Gerst)		< 1
Gedroogd roggezuurdeeg (Rogge)		< 1
Raapzaadolie		< 1
Meelverbeteraar		< 1
	Ascorbinezuur	E 300 < 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**

Volkoren tarwemeel (TARWE)(48%); Water; Tarwegluten (TARWE) (4,9%); Sojastukjes (SOJA); Tarwevlokken (TARWE)(3,0%); Volkoren roggemeel (ROGGE) (2,7%); Geel lijnzaad; Haverkorrels (HAVER) (1,7%); Zonnebloempitten; Gist; Gedroogd gerstemoutextract (GERST) (1,1%); Gejodeerd zout (Zout; Kaliumjodide); Tarwevezel (TARWE)(1,0%); Geroosterde gerstemoutmeel (GERST) (0,8%); Gedroogd roggezuurdeeg (ROGGE) (0,3%); Raapzaadolie; Meelverbeteraar: Ascorbinezuur.

**NUTRITIONELE INFORMATIE**

Per 100 gram product	
Energie:	1.049 kJ (249 kcal)
Vetten:	3,8 g
waarvan verzadigde vetzuren:	0,6 g
waarvan enkelvoudig onverzadigd vetzuren:	0,9 g
waarvan meervoudig onverzadigd vetzuren:	2,1 g
Koolhydraten:	37 g
waarvan suikers:	1,2 g
Vezels:	8,0 g
Eiwitten:	13 g
Zout (Na x 2,5):	1,0 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
Mineralen - Natrium:	406,00 mg
Water:	36,9 g

Artikelnummer: 10251976

Laatste verandering op: 09.04.2025

**ALLERGENENINFORMATIE**

Allergeen	Aanwezig		
	product	productielijn	fabriek
<b>Legale allergenen (overeenkomstig Verordening (EU) Nr. 1169/2011)</b>			
<b>Granen die gluten bevatten en afgeleide producten</b>	Ja	Ja	Ja
Tarwe	Ja	Ja	Ja
Rogge	Ja	Ja	Ja
Gerst	Ja	Ja	Ja
Haver	Ja	Ja	Ja
Spelt	Neen	Ja	Ja
Khorasantarwe	Neen	Neen	Ja
<b>Schaaldieren en afgeleide producten</b>	Neen	Neen	Neen
<b>Eieren en afgeleide producten</b>	Neen	Ja	Ja
<b>Vis en afgeleide producten</b>	Neen	Neen	Ja
<b>Pinda's en daarvan afgeleide producten</b>	Neen	Neen	Neen
<b>Sojabonen en daarvan afgeleide producten</b>	Ja	Ja	Ja
<b>Melk en daarvan afgeleide producten (lactose inbegrepen)</b>	Neen	Ja	Ja
<b>Noten en daarvan afgeleide producten</b>	Neen	Ja	Ja
Amandel	Neen	Ja	Ja
Hazelnoten	Neen	Ja	Ja
Walnoten	Neen	Neen	Neen
Cashewnoten	Neen	Neen	Neen
Pecannoten	Neen	Neen	Neen
Paranoten	Neen	Neen	Neen
Pistachenoten	Neen	Neen	Neen
Macademianoten	Neen	Neen	Neen
<b>Selderij en daarvan afgeleide producten</b>	Neen	Neen	Ja
<b>Mosterd en daarvan afgeleide producten</b>	Neen	Neen	Ja
<b>Sesam en daarvan afgeleide producten</b>	Neen	Ja	Ja
<b>Zwavel dioxide en sulfieten in concentraties &gt; 10 mg/kg of &gt; 10 mg/l</b>	0 PPM *	Ja	Ja
<b>Lupine en daarvan afgeleide producten</b>	Neen	Neen	Neen
<b>Weekdieren en afgeleide producten</b>	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 SO<sub>2</sub> bedraagt.

**Mogelijke kruiscontaminatie**  
 Kan sporen bevatten van: EI, MELK, NOTEN.

Gebaseerd op de risicobeoordeling en risicobeheersing van de fabriek en de documentatie die door onze leveranciers aan Baker & Baker is verstrekt, 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.

**DIET INFORMATIE**

Geschikt voor (lacto-ovo-) vegetariërs:	Ja	Geschikt voor glutenvrij dieet	Neen
Geschikt voor lactovegetariërs:	Ja	Geschikt voor personen met een lactose-intolerantie:	Neen
Geschikt voor ovo-vegetariërs:	Ja	Geschikt voor personen met een koemelkeiwitalergie:	Neen
Geschikt voor veganisten:	Ja		

*De geschiktheid voor veganisme is gebaseerd op zorgvuldig geselecteerde ingrediënten en er wordt rekening gehouden met de best mogelijke productiemethoden om het risico op kruisbesmetting tot een minimum te beperken.*

**MICROBIOLOGISCHE INFORMATIE**

	Eenheid	M	m	n	c: > m	Methode/opmerkingen
Totaal kiemgetal:	/ g	300 000				SP-VG M 008
E. coli:	/ 1 g	50				AFNOR BRD 07/7 - 12/04
Schimmels:	/ g	30.000				ISO 7954
Gisten:	/ g	30.000				ISO 7954
Bacillus cereus:	/ g	3 000				ISO 7932
Staphylococcus aureus:	/ g	500				ISO 6888-2
Salmonella:	/ 25 g	Afwezig				ISO 6579:2002
Listeria monocytogenes:	/ 25 g	100				AFNOR SDP 07/4 - 09/98

Artikelnummer: 10251976

Laatste verandering op: 09.04.2025

**HOUBBAARHEID EN OPSLAG CONDITIES****Bewaarcondities**

Houdbaarheid na productie: 365 dagen  
Bewaartemperatuur: Bevroren: < -18 °C  
Opslagadvies: Na ontdooien niet opnieuw invriezen.

**Opslagcondities na bakken (Lab simulatie)**

Houdbaarheid: 1 dagen  
Bewaartemperatuur: Kamertemperatuur: 15 - 25 °C

**Transportcondities**

Transporttemperatuur -18 °C

Artikelnummer: 10251976      Laatste verandering op: 09.04.2025

**VERPAKKINGSINFORMATIE**

Distributieeenheid			
<b>Nettogewicht:</b>	3,000 kg	<b>Brutogewicht:</b>	3,391 kg
		<b>Aantal stuks:</b>	30 ST
Pallet			
<b>Pallettype:</b>	Pallet 1200 x 800 mm Hout		
<b>DE per laag:</b>	8 ST	<b>Lagen:</b>	7 ST
<b>Nettogewicht:</b>	168,0 kg	<b>Brutogewicht:</b>	213,3 kg
		<b>DE per pallet:</b>	56 ST
		<b>Totale pallethoogte:</b>	185,80 cm
Primaire verpakking			
<b>Beschrijving:</b>	Zak	<b>Materiaal:</b>	HDPE
<b>Hoeveelheid:</b>	1,0000 PCE		
<b>Gewicht</b>	16,2 g		
<b>Kleur:</b>	Blauw		
<b>Breedte</b>	440 mm		
<b>Hoogte</b>	740 mm		
Secundaire verpakking			
<b>Beschrijving:</b>	Doos	<b>Materiaal:</b>	Golfkarton
<b>Hoeveelheid:</b>	1,0000 PCE		
<b>Gewicht</b>	370 g		
<b>Kleur:</b>	Wit		
<b>Lengte (buitenzijde):</b>	394 mm		
<b>Breedte (buitenzijde):</b>	294 mm		
<b>Hoogte (buitenzijde):</b>	244 mm		
<b>Beschrijving:</b>	Tape	<b>Materiaal:</b>	BOPP
<b>Hoeveelheid:</b>	2,0602 G		
<b>Kleur:</b>	Transparant		
<b>Breedte</b>	48 mm		
<b>Beschrijving:</b>	Etiket	<b>Materiaal:</b>	Papier
<b>Hoeveelheid:</b>	1,0000 PCE		
<b>Gewicht</b>	2,5 g		
<b>Kleur:</b>	Wit		
<b>Breedte</b>	150 mm		
<b>Hoogte</b>	200 mm		
Codering			
<b>Productiedatum:</b>	Neen	<b>Vervaldatum:</b>	DDMMJJJJ UU MM
<b>Naam:</b>	Ja	<b>Leverancier:</b>	Ja
<b>EAN:</b>	Ja	<b>Materiaalcode:</b>	Ja
Tertiaire verpakking			
<b>Beschrijving:</b>	Pallet	<b>Materiaal:</b>	Hout
<b>Hoeveelheid:</b>	1,0000 PCE		
<b>Gewicht</b>	25.000 g		
<b>Lengte</b>	1.200 mm		
<b>Breedte</b>	800 mm		
<b>Hoogte</b>	150 mm		
<b>Beschrijving:</b>	Blad	<b>Materiaal:</b>	Golfkarton
<b>Hoeveelheid:</b>	2,0000 PCE		
<b>Gewicht</b>	296 g		
<b>Oppervlak:</b>	0,86 m2		
<b>Kleur:</b>	Bruin		
<b>Lengte</b>	1.150 mm		
<b>Breedte</b>	750 mm		
<b>Beschrijving:</b>	Etiket	<b>Materiaal:</b>	Papier
<b>Hoeveelheid:</b>	4,0000 PCE		
<b>Gewicht</b>	0,7 g		
<b>Kleur:</b>	Wit		
<b>Breedte</b>	150 mm		
<b>Hoogte</b>	200 mm		
<b>Beschrijving:</b>	Folie (stretch)	<b>Materiaal:</b>	LDPE
<b>Hoeveelheid:</b>	0,2240 KG		
<b>Kleur:</b>	Transparant		
<b>Breedte</b>	500 mm		
Codering			
<b>Productiedatum:</b>	SAP batchcode	<b>Vervaldatum:</b>	Ja
<b>Naam:</b>	Ja	<b>Leverancier:</b>	Ja
<b>EAN:</b>	Ja	<b>Materiaalcode:</b>	Ja

Artikelnummer: 10251976      Laatste verandering op: 09.04.2025

**VOEDSELVEILIGHEID / HACCP**

Fysische gevaren - specifiek controlesysteem			
<b>Zeven:</b>	<b>Aanwezig</b> Ja	<b>Maas:</b>	4 mm
<b>Filters:</b>	Neen		
<b>Metaaldetectie:</b>	Ja		
<b>Ferro:</b>		<b>Diameter van het controle-instrument:</b>	3 mm
<b>Non ferro:</b>		<b>Diameter van het controle-instrument:</b>	4 mm
<b>Roestvrijstaal:</b>		<b>Diameter van het controle-instrument:</b>	3,2 mm
<b>Röntgenstraal</b>	Neen		
<b>Afkeurmethode:</b>	Perslucht in de vergrendelde bak		

**WETTELIJKE INFORMATIE**

Internationaal ingrediëntnummer		
Type	Nummer	Opmerkingen
GN-code (EU)	1905903000	
Alle producten zijn conform de voedselwetgeving van de Europese Unie, de nationale voedselwetgeving van de EU lidstaten en de UK.		

**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: 09.04.2025  
 Verandering: Wettelijke Informatie