

PRODUCTINFORMATIEBLAD

www.bakerandbaker.eu

BAKER&BAKER
dedicated to delight

Laatste verandering op: 02.10.2025

Pizzette met kaas

ARTIKELNUMMERS

Artikelnummer	
Baker & Baker artikelnummer	10252560
Bedrijfsnaam	
Baker & Baker BENELUX BV	Productcode
	29636
Overig	
EAN-Code	5413321296369
GN-code (EU)	1901200000

BENAMING VAN HET LEVENSMIDDEL

Benaming van het levensmiddel: Bladerdeeg met tomatenpuree en mozzarella, diepvries.

PRODUCTOMSCHRIJVING



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

ALGEMENE INFORMATIE

Land van herkomst: België

GEBRUIKSINSTRUCTIES

Werkinstructies			
Ontdooien:	Tijd:	30 min	Temperatuur: 20 - 25 °C
Bakken (Traditionele oven):	Tijd:	13 - 15 min	Temperatuur: 200 - 210 °C
Bakken (Heteluchtoven):	Tijd:	13 - 15 min	Temperatuur: 170 - 190 °C

PRODUCTAFMETINGEN

	Doel	Interval	Methode	Opmerking
Gewicht	19 g	16,5 - 21,5 g		
Diameter	60 mm	57 - 63 mm		

SENSORISCHE INFORMATIE

Smaak	Typisch, Zonder bijsmaken	Geur:	Typisch, Vrij van afwijkende geuren
Uiterlijk:	Bevroren	Kleur:	Beige, Rood, Wit

Artikelnummer: 10252560	Laatste verandering op: 02.10.2025
-------------------------	------------------------------------

FORMULERING

Ingredient		E-nummer	%*	
Tarwebloem (Tarwe)			29	
Water			24	
Half geconcentreerde tomaat			20	
Palmvet			16	
Raapzaadolie			5	
Mozzarella			4	
	Gepasteuriseerde melk (Melk)		4	
	Zout		< 1	
	Micro-organisme cultuur		< 1	
	Stremsel		< 1	
Bechamelpoeder			< 1	
	Gemodificeerd zetmeel		< 1	
	Glucosestroop		< 1	
	Weipoeder (Melk)		< 1	
	Magere melkpoeder (Melk)		< 1	
	Stabilisator		< 1	
		Hydroxypropylmethylcellulose	E 464	< 1
		Xanthaangom	E 415	< 1
		Guarpitmeel	E 412	< 1
	Melkeiwit (Melk)		< 1	
	Zout		< 1	
	Tarwebloem (Tarwe)		< 1	
	Zonnebloemolie		< 1	
Gejodeerd zout			< 1	
	Zout		< 1	
	Kaliumjodide		< 1	
Suiker			< 1	
Zout			< 1	
Gerstemoutextract (Gerst)			< 1	
Emulgator			< 1	
	Mono- en diglyceriden van vetzuren	E 471	< 1	
	Lecithinen	E 322	< 1	
Maïsbloem			< 1	
Oregano			< 1	
Aroma			< 1	
Pasta van ansjovis (Vis)			< 1	
	Ansjovis (Vis)			
	Zout			
	Olijfolie			

INGREDIËNTEDECLARATIE

Tarwebloem (TARWE); Water; Half geconcentreerde tomaat(20%); Palmvet; Raapzaadolie; Mozzarella(4,3%) (Gepasteuriseerde melk (MELK); Zout; Micro-organisme cultuur; Stremsel); Bechamelpoeder (Gemodificeerd zetmeel; Glucosestroop; Weipoeder (MELK); Magere melkpoeder (MELK); Stabilisator: Hydroxypropylmethylcellulose, Xanthaangom, Guarpitmeel; Melkeiwit (MELK); Zout; Tarwebloem (TARWE); Zonnebloemolie); Gejodeerd zout (Zout; Kaliumjodide); Suiker; Zout; Gerstemoutextract (GERST); Emulgator: Mono- en diglyceriden van vetzuren, Lecithinen; Maïsbloem; Oregano; Aroma; Pasta van ansjovis (VIS) (Ansjovis (VIS); Zout; Olijfolie).

NUTRITIONELE INFORMATIE

Per 100 gram product		
Energie:	1.288 kJ	(310 kcal)
Vetten:	22 g	
waarvan verzadigde vetzuren:	11 g	
waarvan enkelvoudig onverzadigd vetzuren:	8,4 g	
waarvan meervoudig onverzadigd vetzuren:	2,8 g	
Koolhydraten:	23 g	
waarvan suikers:	2,1 g	
Vezels:	1,1 g	
Eiwitten:	4,5 g	
Zout (Na x 2,5):	1,1 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
Mineralen - Natrium:	446,70 mg
Water:	47,3 g

Artikelnummer:	10252560	Laatste verandering op:	02.10.2025
----------------	----------	-------------------------	------------

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	Ja	Ja
Gerst	Ja	Ja	Ja
Haver	Neen	Neen	Ja
Spelt	Neen	Neen	Ja
Khorasantarwe	Neen	Neen	Ja
Schaaldieren en afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
Eieren en afgeleide producten	Neen	Ja	Ja
Vis en afgeleide producten	Ja	Ja	Ja
Pinda's en daarvan afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
Sojabonen en daarvan afgeleide producten	Neen	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	Neen	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
Selderij en daarvan afgeleide producten	Neen	Ja	Ja
Mosterd en daarvan afgeleide producten	Neen	Ja	Ja
Sesam en daarvan afgeleide producten	Neen	Neen	Ja
Zwavel dioxide en sulfieten in concentraties > 10 mg/kg of > 10 mg/l	0 PPM *	Ja	Ja
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 SO ₂ bedraagt.			
Mogelijke kruiscontaminatie			
Kan bevatten: EI, SOJA, NOTEN, SELDERIJ, MOSTERD.			
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.

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 koemelkeiwitallergie:	Neen
Geschikt voor veganisten:	Neen		

MICROBIOLOGISCHE INFORMATIE

	Eenheid	M	m	n	c: > m	Methode/opmerkingen
Totaal kiemgetal:	/ g	30 000 000				SP-VG M 008
E. coli:	/ 1 g	1 000				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	3 000				ISO 6888-2
Salmonella:	/ 25 g	Afwezig				ISO 6579:2002
Listeria monocytogenes:	/ 25 g	100				AFNOR SDP 07/4 - 09/98

Artikelnummer:	10252560	Laatste verandering op:	02.10.2025
-----------------------	----------	--------------------------------	------------

HOUDBAARHEID 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:	2 dagen
Bewaartemperatuur:	Kamertemperatuur: 15 - 25 °C
Opslagadvies:	Verpakt

Transportcondities

Transporttemperatuur	-18 °C
-----------------------------	--------

Artikelnummer: 10252560	Laatste verandering op: 02.10.2025
-------------------------	------------------------------------

VERPAKKINGSINFORMATIE

Distributieeenheid					
Nettogewicht:		1,900 kg	Brutogewicht:		2,063 kg
			Aantal stuks:		100 ST
Pallet					
Pallettype:		Pallet 1200 x 800 mm Hout			
DE per laag:		16 ST	Lagen:		13 ST
Nettogewicht:		395,20 kg	Brutogewicht:		456,14 kg
			DE per pallet:		208 ST
			Totale pallethoogte:		168,40 cm
Primaire verpakking					
Beschrijving:		Zak	Materiaal:		HDPE
Hoeveelheid:		1,0000 PCE			
Gewicht		7,57 g			
Breedte		320 mm			
Hoogte		540 mm			
Secundaire verpakking					
Beschrijving:		Doos	Materiaal:		Golfkarton
Hoeveelheid:		1,0000 PCE			
Gewicht		153 g			
Kleur:		Bruin			
Lengte (buitenzijde):		300 mm			
Breedte (buitenzijde):		200 mm			
Hoogte (buitenzijde):		110 mm			
Beschrijving:		Tape	Materiaal:		BOPP
Hoeveelheid:		2,0600 G			
Kleur:		Transparant			
Breedte		48 mm			
Beschrijving:		Etiket	Materiaal:		Papier
Hoeveelheid:		1,0000 PCE			
Kleur:		Wit			
Breedte		150 mm			
Hoogte		90 mm			
Codering					
Productiedatum:		Neen	Vervaldatum:		DDMMJJJJ UU MM
Naam:		Ja	Leverancier:		Ja
EAN:		Ja	Materiaalcode:		Ja
Tertiaire verpakking					
Beschrijving:		Pallet	Materiaal:		Hout
Hoeveelheid:		1,0000 PCE			
Gewicht		25.000 g			
Lengte		1.200 mm			
Breedte		800 mm			
Hoogte		150 mm			
Beschrijving:		Blad	Materiaal:		Golfkarton
Hoeveelheid:		4,0000 PCE			
Gewicht		296 g			
Oppervlak:		0,86 m2			
Kleur:		Bruin			
Lengte		1.150 mm			
Breedte		750 mm			
Beschrijving:		Etiket	Materiaal:		Papier
Hoeveelheid:		4,0000 PCE			
Gewicht		2,5 g			
Kleur:		Wit			
Breedte		150 mm			
Hoogte		200 mm			
Beschrijving:		Folie (stretch)	Materiaal:		LDPE
Hoeveelheid:		0,1252 KG			
Kleur:		Transparant			
Breedte		500 mm			
Codering					
Productiedatum:		SAP batchcode	Vervaldatum:		Ja
Naam:		Ja	Leverancier:		Ja
EAN:		Ja	Materiaalcode:		Ja

Artikelnummer: 10252560	Laatste verandering op: 02.10.2025
-------------------------	------------------------------------

VOEDSELVEILIGHEID / HACCP

Fysische gevaren - specifiek controlesysteem			
Zeven:	Aanwezig Ja	Maas: 4 mm	Opmerkingen
Filters:	Neen		
Metaaldetectie:	Ja		
Ferro:		Diameter van het controle-instrument: 3 mm	
Non ferro:		Diameter van het controle-instrument: 4 mm	
Roestvrijstaal:		Diameter van het controle-instrument: 3,2 mm	
Röntgenstraal	Neen		
Afkeurmethode:	Bandstop en hoorbaar alarm		

WETTELIJKE INFORMATIE

Internationaal ingrediëntnummer		
Type	Nummer	Opmerkingen
GN-code (EU)	1901200000	
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 databaseerssysteem. 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: 02.10.2025	
Verandering:	