

PRODUCTINFORMATIEBLAD		
www.bakerandbaker.eu	BAKER & BAKER dedicated to delight	Laatste verandering op: 08.09.2021
B&B Oat & Raisin Cookie Puck 80g		

ARTIKELNUMMERS

Artikelnummer	
Baker & Baker artikelnummer	10246801
Bedrijfsnaam	Productcode
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	4065698001414
Baker & Baker BENELUX BV	29445
Baker & Baker Global	10246801
Baker & Baker FRANCE SARL	29445
Overig	
EAN-Code	4065698001414
GN-code (EU)	1905319900

BENAMING VAN HET LEVENSMIDDEL

Benaming van het levensmiddel:	Ongebakken koekjes met havervolkorenmeel en rozijnen, diepgevroren
---------------------------------------	--

PRODUCTOMSCHRIJVING

 Diepgevroren bakkerswaar, ongebakken.

ALGEMENE INFORMATIE

Land van herkomst:	Duitsland	Continent van herkomst:	Europa
Fysische conditie:	Bevroren		

GEBRUIKSINSTRUCTIES

Toepassing	
Bakken	
Werkinstructies	
Ontdooien:	
Opmerkingen	(Optioneel)
Bakken (Heteluchtoven):	Tijd: 15 - 17 min Temperatuur: 160 - 170 °C
Opmerkingen	Put the pucks with enough distance on a prepared baking sheet and bake at about 160 - 170°C for about 15 - 17 minutes. Do not refreeze thawed product.

PRODUCTAFMETINGEN

	Doel	Interval	Methode	Opmerking
Gewicht	80 g	75 - 85 g		
Diameter	110 mm	100 - 120 mm	Gebakken	

SENSORISCHE INFORMATIE

Gebakken			
Smaak	Zoet, Kaneel, Licht vanille	Geur:	Zoet, Kaneel, Licht vanille
Uiterlijk:	Rond	Kleur:	Lichtbruin
Structuur:	Licht taai		

Artikelnummer: 10246801

Laatste verandering op: 08.09.2021

FORMULERING

Ingredient			E-nummer	%*		
Suiker				25		
Tarwebloem				20		
Havervlokken				15		
Rozijnen				15		
Palmvet				10		
Water				7		
Raapzaadolie				5		
Gouden siroop				3		
Voorverstijfde rijstbloem				1		
Bevochtigingsmiddel				< 1		
	Glycerol		E 422	< 1	< 1	
Rijsmiddel				< 1		
	Natriumcarbonaat		E 500	< 1		
	Glucono-delta-lacton		E 575	< 1		
Melasse				< 1		
Zout				< 1		
Kaneel				< 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 %		

INGREDIËTENDECLARATIE

Suiker; TARWEBLOEM; HAVERVLOKKEN (15%); Rozijnen (14%); Palmvet; Water; Raapzaadolie; Gouden siroop; Voorverstijfde rijstbloem; Bevochtigingsmiddel: Glycerol; Rijsmiddel: Natriumcarbonaat, Glucono-delta-lacton; Melasse; Zout; Kaneel; Natuurlijk aroma.

NUTRITIONELE INFORMATIE

Per 100 gram product		
Energie:	1.743 kJ	(416 kcal)
Vetten:	16,9 g	
waarvan verzadigde vetzuren:	6,0 g	
waarvan enkelvoudig onverzadigd vetzuren:	7,7 g	
waarvan meervoudig onverzadigd vetzuren:	2,8 g	
Koolhydraten:	59,6 g	
waarvan suikers:	36,4 g	
Vezels:	3,2 g	
Eiwitten:	5,1 g	
Zout (Na x 2,5):	0,4626 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	
Zout (NaCl):	239,6 mg	
Mineralen - Natrium:	185,0 mg	
Water:	14,0 g	

Artikelnummer: 10246801

Laatste verandering op: 08.09.2021

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	Ja	Ja	Ja
Spelt	Neen	Neen	Neen
Khorasantarwe	Neen	Neen	Neen
Schaaldieren en afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
Eieren en afgeleide producten	Neen	Ja	Ja
Vis en afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
Pinda's en daarvan afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
Sojabonen en daarvan afgeleide producten	Neen	Ja	Ja
Melk en daarvan afgeleide producten (lactose inbegrepen)	Neen	Ja	Ja
Noten en daarvan afgeleide producten	Neen	Ja	Ja
Amandel	Neen	Ja	Ja
Hazelnoten	Neen	Ja	Ja
Walnoten	Neen	Ja	Ja
Cashewnoten	Neen	Neen	Neen
Pecannoten	Neen	Ja	Ja
Paranoten	Neen	Neen	Neen
Pistachenoten	Neen	Ja	Ja
Macademianoten	Neen	Ja	Ja
Selderij en daarvan afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
Mosterd en daarvan afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
Sesam en daarvan afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
Zwavedioxide en sulfieten in concentraties > 10 mg/kg of > 10 mg/l	2 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 SO ₂ bedraagt.			
Mogelijke kruiscontaminatie			
Kan sporen bevatten van: EI, MELK / LACTOSE, NOTEN, SOJA.			
Gebaseerd op de risicobedoordeling 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.			
Opmerkingen	Kan Ei, Melk/Lactose, Noten en Soja bevatten		

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: 4-0764-16-000-00; RSPO #: CU-RSPO SCC-846038

DIEET INFORMATIE

Geschikt voor (lacto-ovo-) vegetariërs:	Neen	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:	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.

Artikelnummer:	10246801	Laatste verandering op:	08.09.2021
-----------------------	----------	--------------------------------	------------

MICROBIOLOGISCHE INFORMATIE

	Eenheid	M	m	n	c: > m	Methode/opmerkingen
Totaal kiemgetal:	/ g	10 000				ASU L 00.00-88, DIN EN ISO 4833
E. coli:	/ 1 g	100				ASU L 00.00-132/2, DIN ISO 16649-2, ASU L 06.00-36, DIN 10110
Schimmels:	/ g	10 000				ASU L 01.00-37
Bacillus cereus:	/ g	1 000				ASU L00.00-25, DIN 10198-1
Staphylococcus aureus:	/ g	100				ASU L 00.00-55, DIN EN ISO 6888-1
Salmonella:	/ 25 g	Niet aantoonbaar				ASU L 00.00-20/20a, ISO 6579
Listeria monocytogenes:	/ 1 g	100				ASU L 00.00-22/37 °C, DIN ISO 11290-2

HOUDBAARHEID EN OPSLAG CONDITIES

Bewaarcondities	
Houdbaarheid na productie:	540 dagen
Bewaartemperatuur:	-18 °C
Opslagadvies:	Bevroren, Na ontdooien niet opnieuw invriezen.
Houdbaarheid:	5 dagen
Opslagadvies:	Omgevingstemperatuur, Bescherm tegen hitte en uitdroging.
Transportcondities	
Transporttemperatuur	< -18 °C

VERPAKKINGSINFORMATIE

Distributieeenheid					
Nettogewicht:		7,68 kg	Brutogewicht:		8,116 kg
			Aantal stuks:		96 ST
Pallet					
Pallettype:		Houten Euro pallet			
DE per laag:		12 ST	Lagen:		7 ST
Nettogewicht:		710,96 kg	Brutogewicht:		645,12 kg
			DE per pallet:		84 ST
			Totale pallethoogte:		187,9 cm
Primaire verpakking					
Beschrijving:		Zak	Materiaal:		HDPE
Gewicht		10,54 g			
Kleur:		Blauw			
Breedte		340 mm			
Hoogte		610 mm			
Secundaire verpakking					
Beschrijving:		Doos	Materiaal:		Golfkarton
Gewicht		420 g			
Kleur:		Wit			
Lengte (buitenzijde):		294 mm			
Breedte (buitenzijde):		241 mm			
Hoogte (buitenzijde):		247 mm			
Beschrijving:		Etiket	Materiaal:		Papier
Gewicht		2,16 g			
Kleur:		Wit			
Breedte		110 mm			
Hoogte		200 mm			
Tertiaire verpakking					
Beschrijving:		Wandbesherming	Materiaal:		Karton
Gewicht		405 g			
Kleur:		Bruin			
Lengte		35 mm			
Breedte		35 mm			
Hoogte		1.500 mm			
Beschrijving:		Blad	Materiaal:		Papier
Gewicht		2.000 g			
Kleur:		Grijs			
Lengte		780 mm			
Breedte		1.180 mm			
Beschrijving:		Folie (stretch)			
Kleur:		Transparant			
Breedte		500 mm			

Artikelnummer:	10246801	Laatste verandering op:	08.09.2021
-----------------------	----------	--------------------------------	------------

VOEDSELVEILIGHEID / HACCP

Fysische gevaren - specifiek controlesysteem			
	Aanwezig		Opmerkingen
Metaaldetectie:	Ja		
Ferro:		Diameter van het controle-instrument: 2,5 mm	
Non ferro:		Diameter van het controle-instrument: 3,0 mm	
Roestvrijstaal:		Diameter van het controle-instrument: 3,0 mm	

WETTELIJKE INFORMATIE

Internationaal ingrediëntnummer		
Type	Nummer	Opmerkingen
GN-code (EU)	1905319900	
Alle producten zijn conform de Europese en nationale voedselwetgeving.		

VERKLARING

Dit document komt voort uit een gevalideerd QA/ERP databaseersysteem. 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: 08.09.2021
Verandering: