

**PRODUCTINFORMATIEBLAD**

www.bakerandbaker.eu

**BAKER & BAKER**  
dedicated to delight

Laatste verandering op: 01.04.2021

**Focaccia rozemarijn****ARTIKELNUMMERS**

<b>Artikelnummer</b>	
Baker & Baker artikelnummer	<b>10153685</b>
<b>Bedrijfsnaam</b>	
Baker & Baker BENELUX BV	<b>Productcode</b>
	6008
<b>Overig</b>	
GN-code (EU)	1905903000

**BENAMING VAN HET LEVENSMIDDEL****Benaming van het levensmiddel:** Bakkerij product met extra vergine olijfolie, reuzel en rozemarijn, voorgebakken en diepgevroren**PRODUCTOMSCHRIJVING**

Voorgebakken brood, Diepgevroren

Focaccia: Italiaans bakkerij product met extra vergine olijfolie en reuzel, rozemarijn.

**ALGEMENE INFORMATIE**

<b>Land van herkomst:</b>	Italië	<b>Continent van herkomst:</b>	Europa
---------------------------	--------	--------------------------------	--------

**GEBRUIKSINSTRUCTIES**

<b>Algemeen advies</b>			
Indien gewenst kan de focaccia worden verwarmd gedurende 3 - 5 min op 180 ° C. De Focaccia kan worden gevuld met hartige vulling			
<b>Werkinstructies</b>			
<b>Ontdooien:</b>	<b>Tijd:</b>	10 min	
<b>Opmerkingen</b>	Ontdooi op kamertemperatuur.		
<b>Bakken (Traditionele oven):</b>	<b>Tijd:</b>	3 - 5 min	<b>Temperatuur:</b> 200 °C

**PRODUCTAFMETINGEN**

	Doel	Interval	Methode	Opmerking
<b>Gewicht totaal:</b>	450 g	450 - 460 g		
<b>Hoogte</b>	33 mm	30 - 35 mm		
<b>Lengte</b>	370 mm	360 - 380 mm		
<b>Breedte</b>	185 mm	180 - 190 mm		

**SENSORISCHE INFORMATIE**

<b>Smaak</b>	Brood	<b>Geur:</b>	Typische baklucht, Olijfolie, Rozemarijn
<b>Uiterlijk:</b>	Zacht	<b>Kleur:</b>	Goudkleur, Crèmekleur, Wit
<b>Structuur:</b>	Gelijkmatig kruim, Zacht		
<b>Opmerkingen</b>	Kleur: De korst goudbruin is. De kruim is romig wit.		
<b>Opmerkingen</b>	Visueel aspect: Het oppervlak heeft kleine inkepingen.		

Artikelnummer: 10153685

Laatste verandering op: 01.04.2021

**FORMULERING**

Ingredient		E-nummer	%*
Zachte tarwebloem type 0			65
Water			20
Extra vergine olijfolie			6
Reuzel			4
Zout			2
Gist			1
Rozemarijn			< 1
Dextrose			< 1
Gemoute tarwebloem			< 1
Gerstemoutextract			< 1
Suiker			< 1
Emulgator			< 1
	Mono- en diglyceriden van vetzuren	E 471	< 1
Zuurteregelaar			< 1
	Citroenzuur	E 330	< 1
Antioxidant			< 1
	Alfa-tocoferol	E 307	< 1
Conserveermiddel			< 1
	Kaliumsorbaat	E 202	< 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**

ZACHTe TARWEBLOEM TYPE 0; Water; Extra vergine olijfolie (5,5%); Reuzel (3,5%); Zout; Gist; Rozemarijn (0,6%); Dextrose; GEMOUTE TARWEBLOEM; GERSTEMOUTEXTRACT; Suiker; Emulgator: Mono- en diglyceriden van vetzuren; Zuurteregelaar: Citroenzuur; Antioxidant: Alfa-tocoferol; Conserveermiddel: Kaliumsorbaat.

**NUTRITIONELE INFORMATIE**

Per 100 gram product		
Energie:	1.348 kJ	(320 kcal)
Vetten:	10,0 g	
waarvan verzadigde vetzuren:	2,6 g	
waarvan enkelvoudig onverzadigd vetzuren:	4,7 g	
waarvan meervoudig onverzadigd vetzuren:	1,3 g	
Koolhydraten:	48,0 g	
waarvan suikers:	1,4 g	
Vezels:	2,4 g	
Eiwitten:	7,9 g	
Zout (Na x 2,5):	1,9000 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
Cholesterol:	25,0 ppm
Zout (NaCl):	1.900,0 mg
Mineralen - Natrium:	756,0 mg
Mineralen - Calcium:	0,5 mg
Water:	28,1 g

Artikelnummer: 10153685	Laatste verandering op: 01.04.2021
-------------------------	------------------------------------

**ALLERGENENINFORMATIE**

Allergeen	Aanwezig		
	product	productielijn	fabriek
<b>Legale allergenen (overeenkomstig Verordening (EU) Nr. 1169/2011)</b>			
Granen die gluten bevatten en afgeleide producten	Ja	Ja	Ja
Tarwe	Ja	Ja	Ja
Rogge	Neen	Neen	Neen
Gerst	Ja	Ja	Ja
Haver	Neen	Neen	Neen
Spelt	Neen	Neen	Neen
Khorasantarwe	Neen	Neen	Neen
Schaaldieren en afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
Eieren en afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
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	Neen	Neen
Hazelnoten	Neen	Neen	Neen
Walnoten	Neen	Neen	Ja
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	Neen	Neen
Mosterd en daarvan afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
Sesam en daarvan afgeleide producten	Neen	Ja	Ja
Zwavel dioxide 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 zwavel dioxide en sulfieten alleen gedeclareerd te worden indien de concentratie meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l uitgedrukt als totaalgehalte aan SO2 bedraagt.			
<b>Mogelijke kruiscontaminatie</b>			
Kan sporen bevatten van: MELK / LACTOSE, NOTEN, SESAM, SOJA.			
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:
--------------------------	---------	---------------------

**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:	Neen		

Artikelnummer: 10153685	Laatste verandering op: 01.04.2021
-------------------------	------------------------------------

**CHEMISCHE INFORMATIE**

	Doel	Interval	Standaardwaarde	Methode/opmerkingen
<b>Vetten</b>				
C14:	0,92 %			
C16:	19,17 %			
C16:1:	1,72 %			
C17:	0,19 %			
C18:	7,28 %			
C18:1:	55,54 %			
C18:2:	13,16 %			
C18:3:	0,92 %			
C20:	0,22 %			
C20:1:	0,50 %			
C22	0,15 %			
<b>pH</b>				
pH:	5,6			pH-meter
<b>Gehaltes</b>				
As/Mineralengehalte:	2,40 %			Berekend
Vochtgehalte:	26,34 %			Karl Fischer

**MICROBIOLOGISCHE INFORMATIE**

	Eenheid	M	m	n	c: > m	Methode/opmerkingen
Totaal kiemgetal:	/ g	1 000	500			ISO 4833
Enterobacteriaceae:	/ g	100	10			ISO 21528-2
E. coli:	/ g	10	0			ISO 7251
Schimmels:	/ g	500	10			ISO 21527-2
Gisten:	/ g	500	10			ISO 21527-2
Staphylococcus aureus:	/ g	100	10			ISO 6888-2
Salmonella:	/ 25 g	Niet aantoonbaar				ISO 6579:2002
Listeria monocytogenes:	/ g	Niet aantoonbaar				

**HOUBAARHEID EN OPSLAG CONDITIES**

<b>Bewaarcondities</b>	
Houdbaarheid na productie:	365 dagen
Bewaartemperatuur:	-18 °C
Opslagadvies:	Na ontdooien niet opnieuw invriezen.
<b>Transportcondities</b>	
Transporttemperatuur	-18 °C

**VERPAKKINGSINFORMATIE**

<b>Distributieeenheid</b>					
Nettogewicht:	4,05 kg	Brutogewicht:	4,50 kg	Aantal stuks:	9 ST
<b>Pallet</b>					
Pallettype:	Pallet Euro Wooden - PEUW - 1200/800/150				
DE per laag:	8 ST	Lagen:	8 ST	DE per pallet:	64 ST
Nettogewicht:	259,2 kg	Brutogewicht:	313 kg	Totale pallethoogte:	188,1 cm
<b>Primaire verpakking</b>					
Beschrijving:	Krimpfolie	Materiaal:	LDPE		
Gewicht	4 g				
Kleur:	Transparant				
<b>Secundaire verpakking</b>					
Beschrijving:	Doos	Materiaal:	Niet-gecoat karton		
Afmetingen:	391x310x217 mm				
Gewicht	450 g				
<b>Codering</b>					
				Lotcode:	Batchnummer
<b>Tertiaire verpakking</b>					
Beschrijving:	Pallet	Materiaal:	Hout		
Afmetingen:	1200 x 800 x 150mm				
Gewicht	25.000 g				
Beschrijving:	Stretch folie	Materiaal:	Plastic		
Beschrijving:	Etiket	Materiaal:	Papier		

<b>Artikelnummer:</b> 10153685	<b>Laatste verandering op:</b> 01.04.2021
--------------------------------	-------------------------------------------

**VOEDSELVEILIGHEID / HACCP**

Fysische gevaren - specifiek controlesysteem			
	Aanwezig		Opmerkingen
<b>Metaaldetectie:</b>	Ja		
<b>Ferro:</b>		Diameter van het controle-instrument: 1,8 mm	
<b>Non ferro:</b>		Diameter van het controle-instrument: 2 mm	
<b>Roestvrijstaal:</b>		Diameter van het controle-instrument: 2,5 mm	

**WETTELIJKE INFORMATIE**

Internationaal ingrediëntnummer		
Type	Nummer	Opmerkingen
GN-code (EU)	1905903000	
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.

<b>Laatste verandering op:</b>	01.04.2021
<b>Verandering:</b>	Nutritionele informatie