

PRODUCTINFORMATIEBLAD

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Laatste verandering op: 09.06.2021

Waldkorn® Classic Kaiserbrood**ARTIKELNUMMERS**

Artikelnummer	
Baker & Baker artikelnummer	10154238
Bedrijfsnaam	
Baker & Baker BENELUX BV	Productcode 24233
Overig	
EAN-Code	5413321242335
GN-code (EU)	1905903000

BENAMING VAN HET LEVENSMIDDEL

Benaming van het levensmiddel: Waldkorn® Classic Kaiserbroodje, voorgebakken, diepgevroren

PRODUCTOMSCHRIJVING

Voorgebakken brood, Bevroren

Voorgebakken diepgevroren meergranenpistolet.

ALGEMENE INFORMATIEFysische conditie: Bevroren
Land van herkomst: België**GEBRUIKSINSTRUCTIES****Standardrecept**Na ontdooien en afbakken is dit product gereed voor consumptie.
Ideaal om te beleggen.**Werkinstructies**

Ontdooien:	Tijd: 30 min		
Opmerkingen	Ontdooien op kamertemperatuur.		
Bakken (Heteluchtoven):	Tijd: 10 - 12 min	Temperatuur:	180 - 200 °C
Bakken (Traditionele oven):	Tijd: 10 - 12 min	Temperatuur:	200 - 220 °C

PRODUCTAFMETINGEN

	Doel	Interval	Methode	Opmerking
Gewicht totaal:	60 g	57 - 63 g		
Hoogte	40 mm	35 - 45 mm		
Diameter	105 mm	100 - 110 mm		
Vorm:	Rond			

SENSORISCHE INFORMATIE

Smaak	Brood	Geur:	Brood
Uiterlijk:	Typisch	Kleur:	Lichtbruin
Structuur:	Typisch		

INGREDIËNTENDECLARATIE

TARWEBLOEM; Water; TARWEGLUTEN; HAVERVLOKKEN; TARWEVEZEL; GEBROKEN VOLKOREN TARWEKORRELS; GEDEELTELIJK GEROOSTERD TARWEMOUTMEEL; Zonnebloempitten; Gist; Bruin lijnzaad; GERST; HAVER; VOLKORENROGGEMEEL; GERSTEMOUTEXTRACT; SESAMZAAD; Gejodeerd zout (Zout; Kaliumjodaat); GEDROOGD ROGGEZUURDESEM; Raapzaadolie; Antioxidant: Ascorbinezuur.

Artikelnummer: 10154238

Laatste verandering op: 09.06.2021

NUTRITIONELE INFORMATIE

Per 100 gram product

Energie:	1.149 kJ	(272 kcal)
Vetten:	4,0 g	
waarvan verzadigde vetzuren:	0,6 g	
Koolhydraten:	45,0 g	
waarvan suikers:	1,5 g	
Eiwitten:	11,0 g	
Zout (Na x 2,5):	1,0200 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	Ja	Ja	Ja
Gerst	Ja	Ja	Ja
Haver	Ja	Ja	Ja
Spelt	Neen	Ja	Ja
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	Neen	Neen
Amandel	Neen	Neen	Neen
Hazelnoten	Neen	Neen	Neen
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	Neen	Neen
Mosterd en daarvan afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
Sesam en daarvan afgeleide producten	Ja	Ja	Ja
Zwavedioxide 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 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: MELK / LACTOSE, 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: Geen PO/PK Waarde: Supply chain model:

DIEET INFORMATIE

Geschikt voor (lacto-ovo-) vegetariërs: Ja
 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: 10154238	Laatste verandering op: 09.06.2021
--------------------------------	---

MICROBIOLOGISCHE INFORMATIE

	Eenheid	M	m	n	c: > m	Methode/opmerkingen
Totaal kiemgetal:	/ g	10 000				ISO 4833
Schimmels:	/ g	1 000				ISO 7954
Gisten:	/ g	1 000				ISO 7954
Bacillus cereus:	/ g	10 000				ISO 7932

HOUBBAARHEID EN OPSLAG CONDITIES

Bewaarcondities	
Houdbaarheid na productie:	365 dagen
Bewaartemperatuur:	-18 °C
Opslagadvies:	Bevroren, Na ontdooien niet opnieuw invriezen.
Transportcondities	
Transporttemperatuur	-18 °C

VERPAKKINGSINFORMATIE

Distributieeenheid			
Nettogewicht:	3 kg	Brutogewicht:	3,4 kg
		Aantal stuks:	50 ST
Primaire verpakking			
Beschrijving:	Omwickeld met folie	Materiaal:	LDPE
Secundaire verpakking			
Beschrijving:	Doos	Materiaal:	Golfkarton
Beschrijving:	Etiket	Materiaal:	Papier

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.
--