

PRODUCTINFORMATIEBLAD

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Laatste verandering op: 17.11.2021

B&B RTB Double Chocolate Muffin

ARTIKELNUMMERS

Artikelnummer	
Baker & Baker artikelnummer	10220032
Bedrijfsnaam	Productcode
Baker & Baker BENELUX BV	29103
Baker & Baker Global	10220032
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	5413321291036
Baker & Baker FRANCE SARL	29103
Overig	
EAN-Code	5413321291036
GN-code (EU)	19059070007007

BENAMING VAN HET LEVENSMIDDEL

Benaming van het levensmiddel: Chocolade muffin met chocolade stukjes, voorgebakken, diepgevroren

PRODUCTOMSCHRIJVING



95% gebakken chocolade muffin met chocolade stukjes

ALGEMENE INFORMATIE

Fysische conditie: Bevroren
Land van herkomst: Engeland

GEBRUIKSIJNSTRUCTIES

Toepassing	
Ontdooien en opdienen	
120 min. @ 20°C	
Toepassing	
Ontdooien en bakken	
120 min. @ 20°C & 8 min. @ 180°C	
Toepassing	
Bakken in bevroren toestand	
17 min. @ 180°C	

PRODUCTAFMETINGEN

	Doel	Interval	Methode	Opmerking
Gewicht	125 g	119 - 131 g		
Hoogte	75 mm	70 - 80 mm		

SENSORISCHE INFORMATIE

Gebakken			
Smaak	Zoet, Chocolade	Geur:	Chocolade, Gebakken, Cake
Uiterlijk:	Koepelvormig, Licht paddenstoelvormig, Met chocolade stukjes	Kleur:	Donkerbruin
Kleur boven	Donkerbruin	Kleur onder	Donkerbruin

Artikelnummer: 10220032

Laatste verandering op: 17.11.2021

INGREDIËNTEDECLARATIE

Suiker; TARWEBLOEM (TARWEBLOEM; Calciumcarbonaat; Nicotinezuur; Ijzer; Thiamine); Raapzaadolie; Pure chocoladestukjes (16%) (Suiker; Cacao massa; Cacaoboter; Emulgator: SOJALECITHINE; Aroma); Water; Magere cacao poeder (3,1%); EIPOEDER; MAGERE MELKPOEDER; TARWEZETMEEL; Rijsmiddel: Natriumcarbonaten, Difosfaten, Calciumfosfaten; Palmvet; Emulgator: Natriumstearoyl-2-lactylaate, Mono- en diglyceriden van vetzuren; Gemodificeerd maïszetmeel; Verdikkingsmiddel: Xanthaangom; Aroma.

NUTRITIONELE INFORMATIE

Per 100 gram product

Energie: 1.907 kJ (457 kcal)
 Vetten: 26,3 g
 waarvan verzadigde vetzuren: 5,5 g
 Koolhydraten: 48,3 g
 waarvan suikers: 30,9 g
 Eiwitten: 5,1 g
 Zout (Na x 2,5): 0,357 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	Neen	Ja	Neen
Gerst	Neen	Ja	Ja
Haver	Neen	Ja	Ja
Spelt	Neen	Ja	Ja
Khorasantarwe	Neen	Ja	Neen
Schaaldieren en afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
Eieren en afgeleide producten	Ja	Ja	Ja
Vis en afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
Pinda's en daarvan afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
Sojabonen en daarvan afgeleide producten	Ja	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	Ja	Ja
Walnoten	Neen	Ja	Ja
Cashewnoten	Neen	Neen	Neen
Pecannoten	Neen	Ja	Ja
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	Neen	Neen
Zwavel dioxide en sulfieten in concentraties > 10 mg/kg of > 10 mg/l	2 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 SO2 bedraagt.			
Mogelijke kruiscontaminatie			
Kan sporen bevatten van: NOTEN.			

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: Mass balance

Supply Chain Model: Mass Balance. Draagt bij aan de productie van gecertificeerde duurzame palmolie. www.rspo.org.
 RSPO ID: 4-0764-16-000-00; RSPO #: CU-RSPO SCC-816623

DIEET INFORMATIE

Geschikt voor (lacto-ovo-) vegetariërs: Ja
 Geschikt voor veganisten: Neen

Artikelnummer: 10220032	Laatste verandering op: 17.11.2021
--------------------------------	---

MICROBIOLOGISCHE INFORMATIE

	Eenheid	M	m	n	c: > m	Methode/opmerkingen
Totaal kiemgetal:	/ g	5 000				UKAS Accredited Method, PCA, ISO 4833
Enterobacteriaceae:	/ g	100				UKAS Accredited Method, ISO 21528-2, VRBD agar
E. coli:	/ 1 g	10				UKAS Accredited Method, ISO 16649-2, TBX Agar, Random Sample taken from the line weekly with the view of testing all product groups annually
Schimmels:	/ g	1 000				UKAS Accredited Method, ISO 21527-1, Random Sample taken from the line weekly with the view of testing all product groups annually
Gisten:	/ g	1 000				UKAS Accredited Method, ISO 21527-1, Random Sample taken from the line weekly with the view of testing all product groups annually
Salmonella:	/ 25 g	Afwezig				UKAS Accredited Method, ISO 6579:2002, Random Sample taken from the line weekly with the view of testing all product groups annually
Listeria monocytogenes:	/25 g	Afwezig				UKAS Accredited Method, ISO 11290-2, Random Sample taken from the line weekly with the view of testing all product groups annually

HOUDBAARHEID EN OPSLAG CONDITIES

Bewaarcondities	
Houdbaarheid na productie:	364 dagen
Bewaartemperatuur:	< -18 °C
Opslagadvies:	Bevroren, Na ontdooien niet opnieuw invriezen.
Opslagcondities na bakken (Lab simulatie)	
Houdbaarheid:	2 dagen
Bewaartemperatuur:	< 20 °C
Opslagadvies:	Omgevingstemperatuur, Koel en droog bewaren.
Transportcondities	
Transporttemperatuur	< -18 °C

VERPAKKINGSINFORMATIE

Distributieeenheid				
Nettogewicht:	3,000 kg	Brutogewicht:	3,648 kg	Aantal stuks: 24 ST
Primaire verpakking				
Beschrijving:	Tray	Materiaal:	Papier	
Beschrijving:	Tray	Materiaal:	Golfkarton	
Beschrijving:	Folie (stretch)	Materiaal:	LLDPE	
Beschrijving:	Krimpfolie	Materiaal:	Polyolefine	
Beschrijving:	Beker	Materiaal:	Papier	
Secundaire verpakking				
Beschrijving:	Doos	Materiaal:	Golfkarton	
Beschrijving:	Etiket	Materiaal:	Papier	
Beschrijving:	Etiket	Materiaal:	PP	

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.