

PRODUCTINFORMATIEBLAD

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Laatste verandering op: 01.04.2021

Mini croissant BDF

ARTIKELNUMMERS

Artikelnummer	
Baker & Baker artikelnummer	10227353
Bedrijfsnaam	Productcode
Baker & Baker Global	10227353
Baker & Baker ITALIA S.R.L.	12537
Baker & Baker BENELUX BV	12537
Overig	
EAN-Code	8436542125376
GN-code (EU)	1905908000

BENAMING VAN HET LEVENSMIDDEL

Benaming van het levensmiddel:	Mini botercroissant, klaar om te bakken, diepgevroren
---------------------------------------	---

PRODUCTOMSCHRIJVING



Deeg, Diepgevroren, Klaar om te bakken

Mini croissant, voorgerezen en diepgevroren, bereid met bladerdeeg met boter.

ALGEMENE INFORMATIE

Land van herkomst:	Frankrijk
---------------------------	-----------

GEBRUIKSINSTRUCTIES

Algemeen advies			
Voor een optimaal resultaat, bestrijk de croissant met eistrijksel voor het bakken.			
Werkinstructies			
Ontdooien:	Tijd:	20 min	
Opmerkingen	Ontdooien op kamertemperatuur.		
Bakken (Heteluchtoven):	Tijd:	13 - 16 min	Temperatuur: 170 °C
Bakken (Traditionele oven):	Tijd:	14 - 16 min	Temperatuur: 210 °C

PRODUCTAFMETINGEN

	Doel	Interval	Methode	Opmerking
Gewicht	25 g	22,8 - 27,5 g		
Hoogte	25 mm	20 - 30 mm		
Lengte	75 mm	70 - 85 mm		
Breedte	40 mm	35 - 45 mm		

SENSORISCHE INFORMATIE

Smaak	Typisch, Boter	Geur:	Typisch
Uiterlijk:	Typisch	Kleur:	Typisch, Goudbruin
Structuur:	Krokant		

Artikelnummer: 10227353

Laatste verandering op: 01.04.2021

FORMULERING

Ingredient	E-nummer	%*
Tarwebloem		45
Water		25
Boter		20
Suiker		5
Gist		3
Ei		2
Tarwegluten		< 1
Zout		< 1
Meelverbeteraar		< 1
Ascorbinezuur	E 300	
Enzymen		< 1
Creme poeder		< 1
Gedeactiveerd spelttarwezuurdeeg		< 1
Gemoute tarwebloem		< 1
Gerstemout		< 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 %

INGREDIËNTENDECLARATIE

TARWEBLOEM; Water; BOTER (22%); Suiker; Gist; Ei; TARWEGLUTEN; Zout; Meelverbeteraar: Ascorbinezuur; Enzymen; CREME POEDER; GEDEACTIVEERD SPELTARWEZUURDEEG; GEMOUTE TARWEBLOEM; GERSTEMOUT.

NUTRITIONELE INFORMATIE

Per 100 gram product	
Energie:	1.496 kJ (358 kcal)
Vetten:	19,3 g
waarvan verzadigde vetzuren:	13,4 g
waarvan enkelvoudig onverzadigd vetzuren:	5,1 g
waarvan meervoudig onverzadigd vetzuren:	0,8 g
Koolhydraten:	39,1 g
waarvan suikers:	4,6 g
Vezels:	1,3 g
Eiwitten:	7,6 g
Zout (Na x 2,5):	0,8600 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
Koolhydraten waarvan lactose:	0,1 g
Koolhydraten waarvan fructose:	2,1 g
Zout (NaCl):	860,0 mg
Mineralen - Natrium:	344,0 mg
Water:	30,3 g

Artikelnummer: 10227353

Laatste verandering op: 01.04.2021

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	Ja	Ja
Gerst	Ja	Ja	Ja
Haver	Neen	Neen	Ja
Spelt	Ja	Ja	Ja
Khorasantarwe	Neen	Neen	Ja
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	Neen	Neen	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	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	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 SO ₂ bedraagt.			
Mogelijke kruiscontaminatie			
Kan sporen bevatten van: NOTEN, SESAM.			
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 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 koemelkeiwitalergie:	Neen
Geschikt voor veganisten:	Neen		

Artikelnummer: 10227353	Laatste verandering op: 01.04.2021
--------------------------------	---

MICROBIOLOGISCHE INFORMATIE

	Eenheid	M	m	n	c: > m	Methode/opmerkingen
Totaal kiemgetal:	/ g	Niet van toepassing				§64 LFGB L 01.00-5, ISO 4833
E. coli:	/ g	10				AFNOR 3M 01/8-06/01, Petrifilm, ISO 16649-2
Schimmels:	/ g	1 000				NF V08-059
Gisten:	/ g					
Bacillus cereus:	/ g	100				DIN EN ISO 7932:2005-03, ASU L 00.00-33:2006-09, ASU L01.00-72:2011-01
Staphylococcus aureus:	/ g					
Salmonella:	/ 25 g	Niet aantoonbaar				DIN EN ISO 6579:2017-07, EN ISO 16140:2003, ASU L00.00-98:2007-04, DIN 10135:2013-05, DIN EN ISO 6579:2003-03, ASU L.00.00-66:2002-05
Listeria monocytogenes:	/ g	Niet aantoonbaar				AES 10/03-09/00

HOUDBAARHEID EN OPSLAG CONDITIES

Bewaarcondities	
Houdbaarheid na productie:	180 dagen
Bewaartemperatuur:	-18 °C
Opslagadvies:	Na ontdooien niet opnieuw invriezen.
Opslagcondities na bakken (Lab simulatie)	
Houdbaarheid:	2 dagen
Bewaartemperatuur:	4 °C
Opslagadvies:	In de koelkast
Transportcondities	
Transporttemperatuur	-18 °C

VERPAKKINGSINFORMATIE

Distributieeenheid					
Nettogewicht:	3,25 kg	Brutogewicht:	3,6 kg	Aantal stuks:	130 ST
Pallet					
Pallettype:	Europallet	Lagen:	8 ST	DE per pallet:	80 ST
DE per laag:	10 ST	Brutogewicht:	320 kg	Totale pallethoogte:	195 cm
Nettogewicht:	260 kg				
Primaire verpakking					
Beschrijving:	Zak	Materiaal:	HDPE		
Afmetingen:	n/a				
Gewicht	20 g				
Secundaire verpakking					
Beschrijving:	Doos	Materiaal:	Golfkarton		
Afmetingen:	385x293x135 mm				
Gewicht	250 g				
Codering					
Productiedatum:	DD/MM/YY	Vervaldatum:	BB/BBE/Gebruik voor	Lotcode:	DD/MM/YY, HH:MM
Naam:	Ja			Materiaalcode:	Ja
EAN:	Ja				
Overige codes:	Ingrediëntenverhouding, Gewicht				
Tertiaire verpakking					
Beschrijving:	Pallet	Materiaal:	Hout		
Afmetingen:	1200x800 mm				
Gewicht	25.000 g				

CONTAMINATIE

	Wettelijk toegestaan maximaal niveau	Maximumwaarde	Standaardwaarde	Methode/opmerkingen
Mycotoxine:				
Totaal zware metalen:				
Type:				

Artikelnummer: 10227353	Laatste verandering op: 01.04.2021
--------------------------------	---

VOEDSELVEILIGHEID / HACCP

Fysische gevaren - specifiek controlesysteem			
	Aanwezig		Opmerkingen
Metaaldetectie:	Ja		
Ferro:		Diameter van het controle-instrument: 4 mm	
Non ferro:		Diameter van het controle-instrument: 4 mm	
Roestvrijstaal:		Diameter van het controle-instrument: 4 mm	

WETTELIJKE INFORMATIE

Internationaal ingrediëntnummer		
Type	Nummer	Opmerkingen
GN-code (EU)	1905908000	
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.

Laatste verandering op:	01.04.2021
Verandering:	Ingrediëntendeclaratie, Verpakkingsinformatie - Palletisering, Verpakkingsinformatie, Verpakkingsinformatie - Nettogewicht, Complete revision