

PRODUCTINFORMATIEBLAD

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Laatste verandering op: 12.10.2020

Panini bruin gegrild**ARTIKELNUMMERS**

Artikelnummer	
Baker & Baker artikelnummer	10232036
Bedrijfsnaam	
Baker & Baker BENELUX BV	Productcode 29319
Overig	
EAN-Code	5413321293191
ITF 14 code	05413321293191
GN-code (EU)	1905903000

BENAMING VAN HET LEVENSMIDDEL

Benaming van het levensmiddel: Panini met volkoren tarwebloem, gegrild, diepgevroren

PRODUCTOMSCHRIJVING

Gebakken brood, Diepgevroren

Tarwebroodje met volkoren tarwebloem (40%), volledig gebakken. Diepvries product.

ALGEMENE INFORMATIE

Land van herkomst: Polen

GEBRUIKSINSTRUCTIES**Werkinstructies**

Ontdooien: **Tijd:** 60 min
Opmerkingen Plaats op bakplaten om te ontdooien.

PRODUCTAFMETINGEN

	Doel	Interval	Methode	Opmerking
Gewicht	145 g	138 - 157 g		
Hoogte	55 mm	45 - 65 mm		
Lengte	270 mm	250 - 290 mm		
Breedte	65 mm	55 - 75 mm		

SENSORISCHE INFORMATIE**Diepgevroren**

Uiterlijk: Typisch **Kleur:** Crèmekleur

Opmerkingen Langwerpige, enigszins afgeplatte cilindervorm. Zichtbare diagonale 'gebakken' strepen. Gedeeltelijk doorgesneden.

Ontdooid

Smaak Brood **Geur:** Brood
Uiterlijk: Typisch **Kleur:** Goudbruin
Structuur: Droog

INGREDIËNDECLARATIE

Bloem: VOLKORENTARWE (40%), TARWE; Water; Gist; Suiker; Zout; Meelverbeteraar: Ascorbinezuur.

Artikelnummer: 10232036

Laatste verandering op: 12.10.2020

NUTRITIONELE INFORMATIE
Per 100 gram product

Energie:	1.001 kJ	(237 kcal)
Vetten:	1,5 g	
waarvan verzadigde vetzuren:	0,3 g	
waarvan enkelvoudig onverzadigd vetzuren:	0,6 g	
waarvan meervoudig onverzadigd vetzuren:	0,5 g	
Koolhydraten:	45,0 g	
waarvan suikers:	2,6 g	
Vezels:	5,3 g	
Eiwitten:	8,3 g	
Zout (Na x 2,5):	0,9800 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
Zout (NaCl):	980,0 mg
Mineralen - Natrium:	392,0 mg
Water:	39,0 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	Ja
Gerst	Neen	Ja	Ja
Haver	Neen	Ja	Ja
Spelt	Neen	Ja	Ja
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	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: EI, SOJA, MELK / LACTOSE, 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.

Artikelnummer: 10232036	Laatste verandering op: 12.10.2020
--------------------------------	---

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:	Ja	Geschikt voor personen met een lactose-intolerantie:	Neen
Geschikt voor ovo-vegetariërs:	Ja	Geschikt voor personen met een koemelkeiwitalergie:	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.

MICROBIOLOGISCHE INFORMATIE

	Einheid	M	m	n	c: > m	Methode/opmerkingen
Coliforms:	/ g	100				ISO 4832
Schimmels:	/ g	1 000				ISO 21527-2
Staphylococcus aureus:	/ g	10				ISO 6888-2
Salmonella:	/ 25 g	Afwezig				ISO 6579
Listeria monocytogenes:	/25 g	Afwezig				ISO 11290-1

HOUDBAARHEID EN OPSLAG CONDITIES

Bewaarcondities	
Houdbaarheid na productie:	365 dagen
Bewaartemperatuur:	< -18 °C
Opslagadvies:	Na ontdooien niet opnieuw invriezen.
Opslagcondities na ontdooien (Lab simulatie)	
Houdbaarheid:	1 dagen
Transportcondities	
Transporttemperatuur	-18 °C

VERPAKKINGSINFORMATIE

Distributieeenheid					
Nettogewicht:	7,25 kg	Brutogewicht:	7,97 kg	Aantal stuks:	50 ST
Pallet					
Pallettype:	Europallet	Lagen:	6 ST	DE per pallet:	24 ST
DE per laag:	4 ST	Brutogewicht:	191,28 kg	Totale pallethoogte:	180 cm
Nettogewicht:	174 kg				
Primaire verpakking					
Beschrijving:	Zak	Materiaal:	HDPE		
Afmetingen:	615x223 mm				
Gewicht	31,8 g				
Kleur:	Blauw				
Secundaire verpakking					
Beschrijving:	Doos	Materiaal:	gecoat karton		
Afmetingen:	585x385x260 mm				
Gewicht	680 g				
Kleur:	Grijs				
Lengte (buitenzijde):	593 mm				
Breedte (buitenzijde):	393 mm				
Hoogte (buitenzijde):	275 mm				
Codering					
		Lotcode:	DDMMJJJJ		
Tertiaire verpakking					
Beschrijving:	Etiket	Materiaal:	Papier		
Afmetingen:	110x276 mm				
Gewicht	2 g				
Beschrijving:	Pallet	Materiaal:	Hout		
Afmetingen:	1200x800x144 mm				
Gewicht	25.000 g				
Kleur:	Bruin				

Artikelnummer: 10232036

Laatste verandering op: 12.10.2020

CONTAMINATIE

	Wettelijk toegestaan maximaal niveau	Maximumwaarde	Standaardwaarde	Methode/opmerkingen
Mycotoxines				
Deoxynivalenol (DON):	500 µg/Kg			
Zearalenone (ZEA):	50 µg/Kg			

VOEDSELVEILIGHEID / HACCP

Fysische gevaren - specifiek controlesysteem			
	Aanwezig	Maas:	Opmerkingen
Zeven:	Ja	2 mm	
Filters:	Neen		
Metaaldetectie:	Ja		
Ferro:		Diameter van het controle-instrument: 2 mm	
Non ferro:		Diameter van het controle-instrument: 2,5 mm	
Roestvrijstaal:		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.

Laatste verandering op: 12.10.2020
Verandering: Formulering