

PRODUCTINFORMATIEBLAD

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Laatste verandering op: 24.03.2022

Frikandelrol**ARTIKELNUMMERS**

Artikelnummer	
Baker & Baker artikelnummer	10153728
Bedrijfsnaam	
Baker & Baker BENELUX BV	24287
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	5413321242878
Overig	
EAN-Code	5413321242878
GN-code (EU)	16010099

BENAMING VAN HET LEVENSMIDDEL

Benaming van het levensmiddel: Ongebakken bladerdeeg met een frikandel, diepgevroren.

PRODUCTOMSCHRIJVING

Bakkerijproduct voor alle consumenten (voor uitzonderingen, zie ingrediënten- en allergenenlijst).

ALGEMENE INFORMATIE

Fysische conditie: Deeg
Land van herkomst: België

GEBRUIKSISTRUCTIES

Werkinstructies				
Rijzen:	Tijd:	90 min	Temperatuur:	32 °C
Bakken (Heteluchtoven):	Tijd:	18 - 20 min	Temperatuur:	180 - 200 °C
Bakken (Traditionele oven):	Tijd:	18 - 20 min	Temperatuur:	200 - 220 °C
			R.H.:	80 %

PRODUCTAFMETINGEN

	Doel	Interval	Methode	Opmerking
Gewicht totaal:	160 g	154,5 - 165,5 g		
Lengte	177 mm	172 - 182 mm		
Breedte	34 mm	32 - 36 mm		
Vorm:	Langwerpig en rond			

SENSORISCHE INFORMATIE

Smaak: Gekruid, vlees
Uiterlijk: Bevroren
Geur: Typische baklucht
Kleur: Wit, Lichtgeel

INGREDIËNTEDECLARATIE

Frikandel van gevogelte(47%) (Kippenseparatorvlees; TARWEBLOEM; Aardappelzetmeel; Water; SOJA-EIWIT; Zout; Kippenvet; Specerij: MOSTERD; Kruiden: SELDERIJ; Ui; Specerij extracten; Glucosestroop; Suiker; Aroma; Gist; Emulgator: Trifosfaten; Smaakversterker: Mononatriumglutamaat); TARWEBLOEM; Water; Palm; Plantaardige oliën: Raapzaadolie, Zonnebloem; Gist; Suiker; Zout; TARWEGLUTEN; Emulgator: Mono- en diclyceriden van vetzuren veresterd met mono- en diacetylwijnsteenzuur, Mono- en diglyceriden van vetzuren, Lecithinen, Calciumcarbonaat; Dextrose; MELKEIWIT; MAGERE MELKPOEDER; Zuurteregelaar: Citroenzuur, Natriumfosfaten; Gemodificeerd Zetmeel; Antioxidant: Ascorbinezuur; Enzymen; Verdikkingsmiddel: Carrageen.

Artikelnummer: 10153728

Laatste verandering op: 24.03.2022

NUTRITIONELE INFORMATIE

Per 100 gram product

Energie:	1.241 kJ	(298 kcal)
Vetten:	18,4 g	
waarvan verzadigde vetzuren:	7,6 g	
Koolhydraten:	23,0 g	
waarvan suikers:	1,8 g	
Eiwitten:	9,5 g	
Zout (Na x 2,5):	1,404 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	Neen	Ja
Spelt	Neen	Neen	Ja
Khorasantarwe	Neen	Neen	Ja
Schaaldieren en afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
Eieren en afgeleide producten	Neen	Ja	Ja
Vis en afgeleide producten	Neen	Ja	Ja
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	Neen	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	Ja	Ja	Ja
Mosterd en daarvan afgeleide producten	Ja	Ja	Ja
Sesam en daarvan afgeleide producten	Neen	Neen	Ja
Zwavel dioxide en sulfieten in concentraties > 10 mg/kg of > 10 mg/l	0 PPM *	Ja	Ja
Lupine en daarvan afgeleide producten	Neen	Neen	Ja
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: EI, VIS, NOTEN.

GMO INFORMATIE

Dit product bevat geen ingrediënten die etikettering vereisen volgens de verordening (EU) nr. 1829/2003 en Verordening (EU) 1830/2003.

DIET INFORMATIE

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

MICROBIOLOGISCHE INFORMATIE

	Eenheid	M	m	n	c: > m	Methode/opmerkingen
E. coli:	/ 1 g	100				AFNOR BRD 07/7 - 12/04
Schimmels:	/ g	30.000				ISO 7954
Bacillus cereus:	/ g	3 000				ISO 7932
Staphylococcus aureus:	/ g	3 000				ISO 6888-2
Salmonella:	/ 25 g	Afwezig				ISO 6579:2002
Listeria monocytogenes:	/25 g	100				AFNOR SDP 07/4 - 09/98

Artikelnummer: 10153728	Laatste verandering op: 24.03.2022
--------------------------------	---

HOUDBAARHEID EN OPSLAG CONDITIES

Bewaarcondities	
Houdbaarheid na productie:	180 dagen
Bewaartemperatuur:	-18 °C
Opslagadvies:	Houd de verpakking gesloten tijdens het bewaren.
Opslagcondities na bakken (Lab simulatie)	
Houdbaarheid:	1 dagen
Bewaartemperatuur:	7 °C
Opslagadvies:	Koel en droog bewaren.
Transportcondities	
Transporttemperatuur	-18 °C

VERPAKKINGSINFORMATIE

Distributieeenheid			
Nettogewicht:	6,720 kg	Brutogewicht:	7,204 kg
		Aantal stuks:	42 ST
Primaire verpakking			
Beschrijving:	Folie	Materiaal:	OPP
Beschrijving:	Tray	Materiaal:	Golfkarton
Secundaire verpakking			
Beschrijving:	Doos	Materiaal:	Golfkarton
Beschrijving:	Lijm		
Beschrijving:	Inkt		
Beschrijving:	Tape	Materiaal:	PP
Beschrijving:	Tape	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.