

## PRODUCTINFORMATIEBLAD

www.bakerandbaker.eu

**BAKER & BAKER**  
dedicated to delight

Laatste verandering op: 01.04.2021

### Mini Pizza salami

#### ARTIKELNUMMERS

Artikelnummer	
Baker & Baker artikelnummer	<b>10154789</b>
Bedrijfsnaam	Productcode
Baker & Baker BENELUX BV	23918
Overig	
GN-code (EU)	1901200000

#### BENAMING VAN HET LEVENSMIDDEL

**Benaming van het levensmiddel:** Pizzagdeeg met salami, diepgevroren.

#### PRODUCTOMSCHRIJVING



Diepgevroren  
Voorgerezen  
Deegstuk

Diepgevroren deegstukje met pizzavulling; pepperonisalami, paprika, ui en kaas.

#### ALGEMENE INFORMATIE

**Land van herkomst:** Duitsland      **Continent van herkomst:** Europa

#### GEBRUIKSINSTRUCTIES

Werkinstructies			
<b>Ontdooien:</b>	<b>Tijd:</b>	10 - 30 min	
<b>Bakken (Traditionele oven):</b>	<b>Tijd:</b>	14 min	<b>Temperatuur:</b> 230 °C
<b>Bakken (Heteluchtoven):</b>	<b>Tijd:</b>	14 min	<b>Temperatuur:</b> 170 - 190 °C

#### PRODUCTAFMETINGEN

	Doel	Interval	Methode	Opmerking
<b>Gewicht</b>	185 g	168 - 202 g		
<b>Lengte</b>	180 mm	168 - 192 mm		
<b>Breedte</b>	120 mm	111 - 129 mm		
<b>Vorm:</b>	Ovaal			

#### SENSORISCHE INFORMATIE

<b>Smaak</b>	Tomaat, Aromatisch, kruiden, Salami, Gebakken, Kaas, Plantaardig, Gekruid	<b>Geur:</b>	Plantaardig, Tomaat, Aromatisch, Salami, Gebakken, Kaas, kruiden
<b>Uiterlijk:</b>	Typisch	<b>Kleur:</b>	Typisch, Lichtrood, Rood, Groen, Geel
<b>Structuur:</b>	Typisch, Licht knapperig		

**FORMULERING**

Ingredient		E-nummer	%*	
DEEG			55	
	Tarwebloem			
	Water			
	Gist			
	Olijfolie			
	Gejodeerd zout			
	Zout			
	Kaliumjodaat			
	Suiker			
	Stabilisator			
	Tarwemoutbloem	Guarpitmeel	E 412	
	Emulgator			
		Mono- en diclyceriden van vetzuren veresterd met mono- en diacetylwijnsteenzuur	E 472e	
	Rijsmiddel			
		Difosfaten	E 450	
		Natriumcarbonaten	E 500	
	Raapzaadolie			
	Meelverbeteraar			
		Ascorbinezuur	E 300	
	Enzymen			
	Zuurteregelaar			
		Calciumcarbonaat	E 170	
TOPPING			45	
Tomatensaus			15	
	Water			80
	Tomatenpoeder			5
	Suiker			4
	Gemodificeerd zetmeel		E 1412	
	Zetmeel			
		Knoflookpoeder		
	Gejodeerd zout			
	Zout			
	Kaliumjodaat			
	Dextrose			
	Gehydrolyseerde plantaardige eiwitten			
	Specerijen			
	Kruiden			
	Voedingszuur			
		Citroenzuur	E 330	
	Zout			
	Raapzaadolie			
	Paprika extract			
	Chilipoeder			
Paprika			10	
Geraspte kaas			8	
	Kaas (Gouda)			
	Edammer			
Peperoni			7	
	Varkensvlees			
	Spek			
	Nitrietpekelzout			
	Zout			
	Conserveermiddel			
		Natriumnitriet	E 250	
	Specerijen			
	Dextrose			
	Antioxidant			
		Erythorbinezuur	E 315	
		Natriumerythorbaat	E 316	
		Extracten van rozemarijn	E 392	
	Rook			
Ui			5	
Oregano				

\* 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 %

Artikelnummer: 10154789

Laatste verandering op: 01.04.2021

**INGREDIËNTEDECLARATIE**

DEEG: TARWEBLOEM; Water; Gist; Olijfolie; Gejodeerd zout: (Zout, Kaliumjodaat); Suiker; Stabilisator: Guarpitmeel; TARWEMOUTBLOEM; Emulgator: Mono- en diclyceriden van vetzuren veresterd met mono- en diacetylwijnsteenzuur; Rijsmiddel: Difosfaten, Natriumcarbonaten; Raapzaadolie; Meelverbeteraar: Ascorbinezuur; Enzymen; Zuurteregelaar: Calciumcarbonaat. TOPPING: Tomatensaus (14%): (Water; Tomatenpoeder; Suiker; Gemodificeerd zetmeel; Zetmeel; Knoflookpoeder; Gejodeerd zout: (Zout, Kaliumjodaat); Dextrose; Gehydrolyseerde plantaardige eiwitten; Specerijen; Kruiden; Voedingszuur: Citroenzuur; Zout; Raapzaadolie; Paprika extract; Chilipoeder); Paprika (10%); GERASPTE KAAS (8%): (KAAS (GOUDA), EDAMMER); Pepperoni (7%): [Varkensvlees; Spek; Nitrietpekelzout: (Zout, Conserveermiddel: Natriumnitriet); Specerijen; Dextrose; Antioxidant: (Erythorbinezuur, Natriumerythorbaat, Extracten van rozemarijn); Rook]; Ui (5%); Oregano.

**NUTRITIONELE INFORMATIE**

**Per 100 gram product**

Energie:	854 kJ	(203 kcal)
Vetten:	6,4 g	
waarvan verzadigde vetzuren:	2,5 g	
waarvan enkelvoudig onverzadigd vetzuren:	3,1 g	
waarvan meervoudig onverzadigd vetzuren:	0,8 g	
Koolhydraten:	27,3 g	
waarvan suikers:	4,6 g	
Vezels:	2,3 g	
Eiwitten:	7,9 g	
Zout (Na x 2,5):	1,3500 g	

**ADDITIONELE NUTRITIONELE INFORMATIE**

**Per 100 gram product**

Vetten waarvan transonverzadigde vetzuren:	0,1 g
Cholesterol:	42,1 ppm
Zout (NaCl):	1.160,0 mg
Mineralen - Natrium:	540,0 mg
Water:	54,0 g

**ALLERGENENINFORMATIE**

Allergeen	Aanwezig		
	product	productielijn	fabriek
<b>Legale allergenen (overeenkomstig Verordening (EU) Nr. 1169/2011)</b>			
Granen die gluten bevatten en afgeleide producten	Ja	Ja	Ja
Tarwe	Ja	Ja	Ja
Rogge	Neen	Ja	Ja
Gerst	Neen	Neen	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	Neen	Ja
Vis en afgeleide producten	Neen	Ja	Ja
Pinda's en daarvan afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
Sojabonen en daarvan afgeleide producten	Neen	Ja	Ja
Melk en daarvan afgeleide producten (lactose inbegrepen)	Ja	Ja	Ja
Noten en daarvan afgeleide producten	Neen	Neen	Ja
Amandel	Neen	Neen	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	Neen	Ja	Ja
Mosterd en daarvan afgeleide producten	Neen	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 *	Neen	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.			
<b>Mogelijke kruiscontaminatie</b>			
Kan sporen bevatten van: SOJA, MOSTERD, VIS, SELDERIJ.			

**GMO INFORMATIE**

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

<b>Artikelnummer:</b> 10154789	<b>Laatste verandering op:</b> 01.04.2021
--------------------------------	---

**DUURZAAMHEID**

<b>Type:</b> Geen PO/PK	<b>Waarde:</b>	<b>Supply chain model:</b>
-------------------------	----------------	----------------------------

**DIEET INFORMATIE**

<b>Geschikt voor (lacto-ovo-) vegetariërs:</b>	Neen	<b>Geschikt voor glutenvrij dieet</b>	Neen
<b>Geschikt voor lactovegetariërs:</b>	Neen	<b>Geschikt voor personen met een lactose-intolerantie:</b>	Neen
<b>Geschikt voor ovo-vegetariërs:</b>	Neen	<b>Geschikt voor personen met een koemelkeiwitalergie:</b>	Neen
<b>Geschikt voor veganisten:</b>	Neen		

**MICROBIOLOGISCHE INFORMATIE**

	Eenheid	M	m	n	c: > m	Methode/opmerkingen
<b>E. coli:</b>	/ g	100				ISO 16649, Concerning E. coli: in case of exceeding value, three further tests are made and analyzed. No automatic return, but it is decided on individual cases.
<b>Bacillus cereus:</b>	/ g	1 000				ISO 7932
<b>Staphylococcus aureus:</b>	/ g	1 000				ISO 6888-1
<b>Salmonella:</b>	/ 25 g	Niet aantoonbaar				ISO 6579:2002
<b>Listeria monocytogenes:</b>	/ g	100				ISO 11290-2
:	/ g					Frequenz: Ditsch M3/6/9/12; CSM 11/2/5/8

**HOUDBAARHEID EN OPSLAG CONDITIES**

<b>Bewaarcondities</b>	
<b>Houdbaarheid na productie:</b>	273 dagen
<b>Bewaartemperatuur:</b>	-18 °C
<b>Opslagadvies:</b>	Na ontdooien niet opnieuw invriezen.
<b>Transportcondities</b>	
<b>Transporttemperatuur</b>	-18 °C

**VERPAKKINGSINFORMATIE**

<b>Distributieeenheid</b>					
<b>Nettogewicht:</b>	4,44 kg	<b>Brutogewicht:</b>	4,77 kg	<b>Aantal stuks:</b>	24 ST
<b>Opmerkingen</b>	2 x 2,22 kg				
<b>Pallet</b>					
<b>Pallettype:</b>	Europallet				
<b>DE per laag:</b>	8 ST	<b>Lagen:</b>	10 ST	<b>DE per pallet:</b>	80 ST
<b>Nettogewicht:</b>	355,20 kg	<b>Brutogewicht:</b>	406,45 kg	<b>Totale pallethoogte:</b>	178 cm
<b>Primaire verpakking</b>					
<b>Beschrijving:</b>	Folie		<b>Materiaal:</b>	PE	
<b>Afmetingen:</b>	410x355 mm				
<b>Gewicht</b>	17 g				
<b>Codering</b>					
<b>Overige codes:</b> Productietijd, Leverancierscode, Versheidnummer			<b>Vervaldatum:</b>	MHD	
<b>Secundaire verpakking</b>					
<b>Beschrijving:</b>	Karton		<b>Materiaal:</b>	Golfkarton	
<b>Afmetingen:</b>	398 x 291 x 163 mm				
<b>Gewicht</b>	289 g				
<b>Lengte (buitenzijde):</b>	398 mm				
<b>Breedte (buitenzijde):</b>	291 mm				
<b>Hoogte (buitenzijde):</b>	163 mm				
<b>Codering</b>					
<b>Overige codes:</b> Versheidnummer, Fabriekscode, Productietijd			<b>Vervaldatum:</b>	MHD	<b>Lotcode:</b> Ja
<b>Tertiaire verpakking</b>					
<b>Beschrijving:</b>	Pallet		<b>Materiaal:</b>	Hout	
<b>Afmetingen:</b>	1200 x 800 x 144 mm				
<b>Gewicht</b>	25 kg				
<b>Kleur:</b>	Bruin				

<b>Artikelnummer:</b> 10154789	<b>Laatste verandering op:</b> 01.04.2021
--------------------------------	---

**VOEDSELVEILIGHEID / HACCP**

Fysische gevaren - specifiek controlesysteem			
	Aanwezig		Opmerkingen
<b>Metaaldetectie:</b>	Ja		
<b>Ferro:</b>		Diameter van het controle-instrument: 3 mm	
<b>Non ferro:</b>		Diameter van het controle-instrument: 3 mm	
<b>Roestvrijstaal:</b>		Diameter van het controle-instrument: 3,5 mm	

**WETTELIJKE INFORMATIE**

Internationaal ingrediëntnummer		
Type	Nummer	Opmerkingen
GN-code (EU)	1901200000	
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.

<b>Laatste verandering op:</b>	01.04.2021
<b>Verandering:</b>	Duurzaamheid