

PRODUCTINFORMATIEBLAD

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Laatste verandering op: 08.09.2021

Waldkorn® Classic Triangel 29272

ARTIKELNUMMERS

Artikelnummer	
Baker & Baker artikelnummer	10193463
Bedrijfsnaam	
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	8436542122412
Baker & Baker Global	10193463
Baker & Baker BENELUX BV	29272
Overig	
EAN-Code	8436542122412
GN-code (EU)	1901200000

BENAMING VAN HET LEVENSMIDDEL

Benaming van het levensmiddel:	Diepgevroren en voorgerezen broodje met zaden (7,5%)
---------------------------------------	--

PRODUCTOMSCHRIJVING



Diepgevroren bakerswaar, voorgerezen, ongebakken.

Gelaagd deeg in trapeziumvorm, versierd met oliehoudende zaden. Inhoud ongeveer 50 stuks

ALGEMENE INFORMATIE

Land van herkomst:	Duitsland	Continent van herkomst:	Europa (EU)
---------------------------	-----------	--------------------------------	-------------

GEBRUIKSISTRUCTIES

Werkinstructies			
Ontdooien:	Tijd:	15 - 30 min	Temperatuur: 20 °C
Bakken (Traditionele oven):	Tijd:	20 min	Temperatuur: 200 - 210 °C
Opmerkingen	Met wat stoom bakken. Schakel de bevochtiger in tijdens het laatste derde van de baktijd.		
Bakken (Heteluchtoven):	Tijd:	20 min	Temperatuur: 180 - 190 °C
Opmerkingen	Met wat stoom bakken. Schakel de bevochtiger in tijdens het laatste derde van de baktijd.		

PRODUCTAFMETINGEN

	Doel	Interval	Methode	Opmerking
Gewicht	95 g	93,6 - 98 g	Gemiddelde van een zak Gebakken, Interne methode, Gemiddelde van 3 stuks	
Specifiek volume:	510 ml/g	460 - 560 ml/g		

SENSORISCHE INFORMATIE

Deeg			
Smaak	Gistdeeg	Geur:	Neutraal
Uiterlijk:	Met zaden	Kleur:	Beige
Deeg			
Smaak	Gistdeeg, gebrande mout, Licht boterig	Geur:	Gistdeeg, Granen, Licht geroosterd aroma, Licht boterig
Uiterlijk:	Met zaden		
Decoratie			
		Kleur:	Kleurrijk

Artikelnummer: 10193463

Laatste verandering op: 08.09.2021

FORMULERING

Ingredient		E-nummer	%*	
Tarwebloem			35	
Water			30	
Palmvet			15	
Gist			4	
Plantaardige oliën			3	
	Raapzaad			3
	Palm			< 1
Gemout gerstemeel			3	
Zonnebloempitten			2	
Geel lijnzaad			2	
Bruin lijnzaad			2	
Sesamzaad			2	
Suiker			2	
Tarwegluten			1	
Gejodeerd zout			1	
	Zout			1
	Kaliumjodaat			
Emulgator			< 1	
	Mono- en diglyceriden van vetzuren	E 471		< 1
	Mono- en diclyceriden van vetzuren veresterd met mono- en diacetylwijnsteenzuur	E 472e		< 1
	Lecithinen	E 322		< 1
Verdikkingsmiddel			< 1	
	Guarpitmeel	E 412		< 1
	Xanthaangom	E 415		< 1
Sojabloem			< 1	
Gedroogd gerstemoutextract			< 1	
Zuurteregelaar			< 1	
	Natriumacetaten	E 262		< 1
	Citroenzuur	E 330		< 1
Aroma			< 1	
Meelverbeteraar			< 1	
	Ascorbinezuur	E 300		< 1
Enzymen			< 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 %		

INGREDIËNTEDECLARATIE

TARWEbloem; Water; Palmvet; Gist; Plantaardige oliën: Raapzaad, Palm; gemout GERSTEMeel (2,5%); Zonnebloempitten; Geel lijnzaad; Bruin lijnzaad; SESAMzaad; Suiker; TARWEGluten; Gejodeerd zout (Zout; Kaliumjodaat); Emulgator: Mono- en diglyceriden van vetzuren, Mono- en diclyceriden van vetzuren veresterd met mono- en diacetylwijnsteenzuur, Lecithinen; Verdikkingsmiddel: Guarpitmeel, Xanthaangom; SOJABloem; gedroogd GERSTEMoutextract; Zuurteregelaar: Natriumacetaten, Citroenzuur; Aroma; Meelverbeteraar: Ascorbinezuur; Enzymen.

NUTRITIONELE INFORMATIE
Per 100 gram product

Energie:	1.493 kJ	(358 kcal)
Vetten:	22,4 g	
waarvan verzadigde vetzuren:	9,8 g	
waarvan enkelvoudig onverzadigd vetzuren:	8,3 g	
waarvan meervoudig onverzadigd vetzuren:	4,3 g	
Koolhydraten:	29,7 g	
waarvan suikers:	2,3 g	
Vezels:	4,1 g	
Eiwitten:	7,3 g	
Zout (Na x 2,5):	1,0640 g	

ADDITIONELE NUTRITIONELE INFORMATIE
Per 100 gram product

Vetten waarvan transonverzadigde vetzuren:	0,2 g
Vetten waarvan dierlijke transvetzuren:	0,0 g
Vetten waarvan niet-dierlijke transvetzuren:	0,2 g
Zout (NaCl):	1.016,9 mg
Mineralen - Natrium:	425,6 mg
Water:	36,1 g

Artikelnummer: 10193463

Laatste verandering op: 08.09.2021

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	Ja	Ja
Spelt	Neen	Neen	Neen
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	Ja	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	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	Ja	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 SO2 bedraagt.

Mogelijke kruiscontaminatie
Kan sporen bevatten van: EI, MELK / LACTOSE, NOTEN.
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: 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-831156

DIET INFORMATIE

Geslacht voor (lacto-ovo-) vegetariërs:	Ja	Geslacht voor glutenvrij dieet	Neen
Geslacht voor lactovegetariërs:	Ja	Geslacht voor personen met een lactose-intolerantie:	Neen
Geslacht voor ovo-vegetariërs:	Ja	Geslacht voor personen met een koemelkeiwitalergie:	Neen
Geslacht 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.

CHEMISCHE INFORMATIE

	Doel	Interval	Standaardwaarde	Methode/opmerkingen
Vetten				
Tfa:		< 2 %		Berekend

Artikelnummer: 10193463	Laatste verandering op: 08.09.2021
--------------------------------	---

MICROBIOLOGISCHE INFORMATIE

	Eenheid	M	m	n	c: > m	Methode/opmerkingen
E. coli:	/ 1 g	100				ISO 16649-2, ASU L 00.00-132/2
Schimmels:	/ g	10 000				DIN EN ISO 21527-1/2:2008-07, ISO 6611:2004-10, ASU §64 LFGB L01.00-37:1991-12
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	100				DIN EN ISO 6888-1:2003-12, ASU L 02.07-2:2003-12, ASU L00.00-55:2004-12, AFNOR 3M-01/09-04/03:2007-03
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:	/ 1 g	Niet aantoonbaar				DIN EN ISO 11290-1/2:2017-09, DIN EN ISO 11290-1:2005-01

HOUDBAARHEID EN OPSLAG CONDITIES

Bewaarcondities	
Houdbaarheid na productie:	210 dagen
Bewaartemperatuur:	-18 °C
Opslagadvies:	Na ontdooien niet opnieuw invriezen.
Transportcondities	
Transporttemperatuur	< -18 °C

Artikelnummer: 10193463	Laatste verandering op: 08.09.2021
-------------------------	------------------------------------

VERPAKKINGSINFORMATIE

Distributieeenheid			
Nettogewicht:	4,750 kg	Brutogewicht:	5,272 kg
		Aantal stuks:	50 ST
Pallet			
Pallettype:	Pallet 1200 x 800		
DE per laag:	8 ST	Lagen:	8 ST
Nettogewicht:	304 kg	Brutogewicht:	362,5 kg
		DE per pallet:	64 ST
		Totale pallethoogte:	187,8 cm
Primaire verpakking			
Beschrijving:	Flexible film	Materiaal:	LDPE
Hoeveelheid:	0,0440 KG		
Gewicht:	27,6 g		
Kleur:	Transparant		
Breedte:	600 mm		
Codering			
Naam:	Ja	Vervaldatum:	DD/MM/YY
Overige codes:	Productietijd	Lotcode:	Batchnummer
		Materiaalcode:	Ja
Secundaire verpakking			
Beschrijving:	Etiket	Materiaal:	Papier
Hoeveelheid:	2,0000 PCE		
Gewicht:	3,7389 g		
Kleur:	Wit		
Breedte:	165 mm		
Hoogte:	220 mm		
Beschrijving:	Doos	Materiaal:	Golfkarton
Hoeveelheid:	1,0000 PCE		
Gewicht:	478 g		
Kleur:	Wit		
Lengte (buitenzijde):	398 mm		
Breedte (buitenzijde):	298 mm		
Hoogte (buitenzijde):	216 mm		
Codering			
Naam:	Ja	Vervaldatum:	DD/MM/YY
Overige codes:	Productietijd	Leverancier:	Ja
		Lotcode:	Batchnummer
		Materiaalcode:	Ja
Tertiaire verpakking			
Beschrijving:	Blad	Materiaal:	Karton
Hoeveelheid:	4,0000 PCE		
Gewicht:	280 g		
Kleur:	Grijs		
Lengte:	1.000 mm		
Breedte:	700 mm		
Beschrijving:	Folie (stretch)	Materiaal:	LDPE
Hoeveelheid:	0,1170 KG		
Kleur:	Transparant		
Beschrijving:	Etiket	Materiaal:	Papier
Hoeveelheid:	2,0000 PCE		
Gewicht:	0,87 g		
Kleur:	Wit		
Breedte:	210 mm		
Hoogte:	148 mm		

VOEDSELVEILIGHEID / HACCP

Fysische gevaren - specifiek controlesysteem			
Zeven:	Aanwezig	Maas:	Opmerkingen
	Ja	3,0 mm	
Filters:	Neen		
Metaaldetectie:	Ja		
Ferro:		Diameter van het controle-instrument:	5,0 mm
Non ferro:		Diameter van het controle-instrument:	5,0 mm
Roestvrijstaal:		Diameter van het controle-instrument:	5,0 mm
Röntgenstraal	Neen		

Artikelnummer:	10193463	Laatste verandering op:	08.09.2021
-----------------------	----------	--------------------------------	------------

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.

Laatste verandering op:	08.09.2021
Verandering:	Microbiologische Informatie