

PRODUCTINFORMATIEBLAD

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Laatste verandering op: 05.05.2022

B&B Classic Carrot Cake 10P**ARTIKELNUMMERS**

Artikelnummer	
Baker & Baker artikelnummer	10214244
Bedrijfsnaam	Productcode
Baker & Baker BENELUX BV	60080
Baker & Baker POLSKA SP Z O.O.	501572
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	5413321600807
Baker & Baker FRANCE SARL	60080
Baker & Baker AUSTRIA GMBH	5413321600807
Baker & Baker Global	10214244
Overig	
EAN-Code	5413321600807
GN-code (EU)	1905907000

BENAMING VAN HET LEVENSMIDDEL

Benaming van het levensmiddel: Biscuit met wortelen, diepgevroren

PRODUCTOMSCHRIJVING

Diepgevroren, Bakkerswaren

Biscuit met wortelen, bedekt met glazuur, versierd met stukjes pistache

ALGEMENE INFORMATIE

Land van herkomst:	Duitsland	Continent van herkomst:	Europa
Fysische conditie:	Diepgevroren		

GEBRUIKSIJNSTRUCTIES

Toepassing			
Ontdooien en opdienen			
Werkinstructies			
Ontdooien:		Tijd:	8 h
Opmerkingen	10P	Temperatuur:	4 - 7 °C
Ontdooien:		Tijd:	6 h
Opmerkingen	10P	Temperatuur:	18 - 25 °C
Ontdooien:		Tijd:	3,5 h
Opmerkingen	1P	Temperatuur:	0 - 4 °C
Ontdooien:		Tijd:	4,5 h
Opmerkingen	3P	Temperatuur:	0 - 4 °C

Artikelnummer: 10214244	Laatste verandering op: 05.05.2022
-------------------------	------------------------------------

PRODUCTAFMETINGEN

	Doel	Interval	Methode	Opmerking
Gewicht	1.250 g	1.231 - 1.279 g	Gemiddelde van 10 stuks	
Gewicht Per portie:	125 g	100 - 150 g		
Diameter	220 mm	218 - 222 mm	Interne methode	

SENSORISCHE INFORMATIE

Ontdooid			
Smaak	Kaneel	Geur:	Zoet, Kaneel
Uiterlijk:	Rond	Kleur:	Bruin, Crèmekleur, Groen
Structuur:	Zacht		

INGREDIËNDECLARATIE

Bruine suiker; Wortel (17%); TARWEBLOEM; Suiker; Raapzaadolie; VERSE KAAS; BOTER; Gedroogde kokosnoot; EIPOEDER; WALNOOT; TARWEZETMEEL; Rozijnen; PISTACHE STUKJES; Gemodificeerd zetmeel; Sinaasappelschil Sukadeboomschil Glucose-fructosestroop; Kaneel; Rijsmiddel: Natriumcarbonaat; Voedingszuur: Citroenzuur.

NUTRITIONELE INFORMATIE

Per 100 gram product	
Energie:	1.687 kJ (403 kcal)
Vetten:	20,3 g
waarvan verzadigde vetzuren:	6,4 g
waarvan enkelvoudig onverzadigd vetzuren:	8,8 g
waarvan meervoudig onverzadigd vetzuren:	4,9 g
Koolhydraten:	50,0 g
waarvan suikers:	36,1 g
Vezels:	2,1 g
Eiwitten:	4,1 g
Zout (Na x 2,5):	0,561 g
Per portie (125 G)	
Energie:	2.109 kJ (504 kcal)
Vetten:	25,3 g
waarvan verzadigde vetzuren:	8,0 g
waarvan enkelvoudig onverzadigd vetzuren:	11,0 g
waarvan meervoudig onverzadigd vetzuren:	6,1 g
Koolhydraten:	62,5 g
waarvan suikers:	45,1 g
Vezels:	2,6 g
Eiwitten:	5,1 g
Zout (Na x 2,5):	0,702 g

ADDITIONELE NUTRITIONELE INFORMATIE

Per 100 gram product	
Vetten waarvan transonverzadigde vetzuren:	0,4 g
Vetten waarvan dierlijke transvetzuren:	0,2 g
Vetten waarvan niet-dierlijke transvetzuren:	0,2 g
Zout (NaCl):	348,4 mg
Mineralen - Natrium:	224,5 mg
Water:	22,3 g

REFERENTIE-INNAMEN INFORMATIE

Per 100 gram product	VOLWASSENEN
Energie:	20 %
Totale vetten:	29 %
Verzadigde vetzuren:	32 %
Koolhydraten:	19 %
Suikers:	40 %
Eiwitten:	8 %
Zout:	9 %
Per portie (125 G)	VOLWASSENEN
Energie:	25 %
Totale vetten:	36 %
Verzadigde vetzuren:	40 %
Koolhydraten:	24 %
Suikers:	50 %
Eiwitten:	10 %
Zout:	12 %

Artikelnummer: 10214244

Laatste verandering op: 05.05.2022

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	Neen	Neen
Gerst	Neen	Neen	Neen
Haver	Neen	Ja	Ja
Spelt	Neen	Neen	Neen
Khorasantarwe	Neen	Neen	Neen
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	Ja	Ja
Melk en daarvan afgeleide producten (lactose inbegrepen)	Ja	Ja	Ja
Noten en daarvan afgeleide producten	Ja	Ja	Ja
Amandel	Neen	Ja	Ja
Hazelnoten	Neen	Ja	Ja
Walnoten	Ja	Ja	Ja
Cashewnoten	Neen	Neen	Neen
Pecannoten	Neen	Ja	Ja
Paranoten	Neen	Neen	Neen
Pistachenoten	Ja	Ja	Ja
Macademianoten	Neen	Ja	Ja
Selderij en daarvan afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
Mosterd en daarvan afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
Sesam en daarvan afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
Zwavel dioxide en sulfieten in concentraties > 10 mg/kg of > 10 mg/l	2 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: ANDERE NOTEN, SOJA.			
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: 10214244	Laatste verandering op: 05.05.2022
--------------------------------	---

MICROBIOLOGISCHE INFORMATIE

	Eenheid	M	m	n	c: > m	Methode/opmerkingen
Totaal kiemgetal:	/ g	1 000 000				ASU L 00.00-88, DIN EN ISO 4833
Enterobacteriaceae:	/ g	1 000				ASU L 00.00-133/2, DIN ISO 21528-2
E. coli:	/ 1 g	100				ASU L 00.00-132/2, DIN ISO 16649-2, ASU L 06.00-36, DIN 10110
Schimmels:	/ g	1 000				ASU L 01.00-37
Gisten:	/ g	1 000				ASU L 01.00-37
Bacillus cereus:	/ g	1 000				ASU L00.00-25, DIN 10198-7
Staphylococcus aureus:	/ g	1 000				ASU L 00.00-55, DIN EN ISO 6888-1
Salmonella:	/ 25 g	Niet aantoonbaar				ASU L 00.00-20/20a, ISO 6579
Listeria monocytogenes:	/ 1 g	100				ASU L 00.00-22/37 °C, DIN ISO 11290-2

HOUDBAARHEID EN OPSLAG CONDITIES

Bewaarcondities	
Houdbaarheid na productie:	545 dagen
Bewaartemperatuur:	-18 °C
Opslagadvies:	Bevroren, Na ontdooien niet opnieuw invriezen.
Opslagcondities na ontdooien (Lab simulatie)	
Houdbaarheid:	5 dagen
Bewaartemperatuur:	0 - 7 °C
Opslagadvies:	Na ontdooien niet opnieuw invriezen.
Opslagcondities na ontdooien (Lab simulatie)	
Houdbaarheid:	3 dagen
Bewaartemperatuur:	18 - 25 °C
Opslagadvies:	Na ontdooien niet opnieuw invriezen., Houd de verpakking gesloten tijdens het bewaren.
Transportcondities	
Transporttemperatuur	-18 °C

Artikelnummer: 10214244	Laatste verandering op: 05.05.2022
--------------------------------	---

VERPAKKINGSINFORMATIE

Distributieeenheid			
Nettogewicht:	1,250 kg	Brutogewicht:	1,473 kg
Voorgesneden (Margarine):	Ja	Aantal:	10
		Aantal stuks:	1 ST
Pallet			
Pallettype:	Europallet	Lagen:	18 ST
DE per laag:	12 ST	Brutogewicht:	347,168 kg
Nettogewicht:	270 kg	DE per pallet:	216 ST
		Totale pallethoogte:	157,2 cm
Primaire verpakking			
Beschrijving:	U-card	Materiaal:	Vouwkarton, PE
Hoeveelheid:	1,000 PCE		
Gewicht:	17,7 g		
Kleur:	Wit		
Lengte:	260 mm		
Breedte:	260 mm		
Hoogte:	15 mm		
Beschrijving:	Cake ring	Materiaal:	Karton
Hoeveelheid:	1,000 PCE		
Gewicht:	14,9 g		
Kleur:	Wit		
Lengte:	893 mm		
Breedte:	55 mm		
Beschrijving:	Doos	Materiaal:	Golfkarton
Hoeveelheid:	1,000 PCE		
Gewicht:	137 g		
Kleur:	Wit		
Lengte (buitenzijde):	270 mm		
Breedte (buitenzijde):	270 mm		
Hoogte (buitenzijde):	79 mm		
Secundaire verpakking			
Beschrijving:	Etiket	Materiaal:	Papier
Hoeveelheid:	1,000 PCE		
Gewicht:	5,23 g		
Kleur:	Wit		
Breedte:	170 mm		
Hoogte:	314 mm		
Codering			
Naam:	Ja	Vervaldatum:	Ja
EAN:	Ja	Materiaalcode:	Ja
Tertiaire verpakking			
Beschrijving:	Krimpfolie	Materiaal:	Polyolefine
Kleur:	Transparant		
Beschrijving:	Wandbescherming	Materiaal:	Karton
Hoeveelheid:	4,000 PCE		
Gewicht:	405 g		
Kleur:	Bruin		
Lengte:	35 mm		
Breedte:	35 mm		
Hoogte:	1.500 mm		
Beschrijving:	Blad	Materiaal:	Papier
Hoeveelheid:	7,000 PCE		
Gewicht:	2.000 g		
Kleur:	Grijs		
Lengte:	780 mm		
Breedte:	1.180 mm		
Beschrijving:	Folie (stretch)		
Hoeveelheid:	0,000 PCE		
Kleur:	Transparant		
Breedte:	500 mm		

Artikelnummer: 10214244	Laatste verandering op: 05.05.2022
--------------------------------	---

VOEDSELVEILIGHEID / HACCP

Fysische gevaren - specifiek controlesysteem			
	Aanwezig		Opmerkingen
Metaaldetectie:	Ja		
Ferro:		Diameter van het controle-instrument: 2,5 mm	
Non ferro:		Diameter van het controle-instrument: 3,0 mm	
Roestvrijstaal:		Diameter van het controle-instrument: 3,0 mm	

WETTELIJKE INFORMATIE

Internationaal ingrediëntnummer		
Type	Nummer	Opmerkingen
GN-code (EU)	1905907000	
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:	05.05.2022
Verandering:	Verpakkingsinformatie