

PRODUCTINFORMATIEBLAD

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Laatste verandering op: 05.02.2021

Deense Strik 101g incl. siroop**ARTIKELNUMMERS**

Artikelnummer	
Baker & Baker artikelnummer	10218610
Bedrijfsnaam	Productcode
Baker & Baker ITALIA S.R.L.	13746
Baker & Baker Global	10218610
Baker & Baker BENELUX BV	01334
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	8030141013746
Baker & Baker FRANCE SARL	15143
Baker & Baker AUSTRIA GMBH	8030141013746
Overig	
EAN-Code	8030141013746
GN-code (EU)	1901200000

BENAMING VAN HET LEVENSMIDDEL

Benaming van het levensmiddel: Deens gebak met pecannoten (3%), ongebakken en diepgevroren

PRODUCTOMSCHRIJVING

Bakkerswaren, Diepgevroren

Gerezen, diepgevroren Deens gebak met pecannoten en in de verpakking een zakje ahornstroop (300 g) voor de versiering na het bakken.

ALGEMENE INFORMATIE

Land van herkomst:	Denemarken	Continent van herkomst:	Europa
--------------------	------------	-------------------------	--------

GEBRUIKSINSTRUCTIES

Algemeen advies			
Breng de ahornstroop onmiddellijk na het bakken aan. Het gebakken product moet binnen de 24 uur worden verbruikt.			
Werkinstructies			
Ontdooien:	Tijd:	20 min	
Bakken (Heteluchtoven):	Tijd:	18 - 22 min	Temperatuur: 170 - 190 °C

PRODUCTAFMETINGEN

	Doel	Interval	Methode	Opmerking
Gewicht	95 g	89 - 99 g		
Hoogte	25 mm	20 - 30 mm		
Lengte	120 mm	115 - 125 mm		
Breedte	55 mm	50 - 60 mm		

SENSORISCHE INFORMATIE

Smaak	Typisch, Zoet gebakken, Pecannoten, Geroosterd	Geur:	Typisch, Zoet gebakken, Pecannoten
Uiterlijk:	Typisch	Kleur:	Typisch, Beige
Structuur:	Typisch, Krokant, Pasteus, Zacht		

Artikelnummer: 10218610

Laatste verandering op: 05.02.2021

INGREDIËNTENDECLARATIE

Plantaardige oliën: Palm, Raapzaad, Kokos; TARWEBLOEM; Water; Suiker; Bruine suiker; PECANNOTEN (3%); Gemodificeerd zetmeel; Gist; GEPASTEURISEERDE EIDOOIER; Zout; Emulgator: Mono- en diglyceriden van vetzuren, Mono- en diclyceriden van vetzuren veresterd met mono- en diacetylwijnsteenzuur; WEIPOEDER; Zout; Natuurlijk aroma; Verstevigingsmiddel: Isomaltulose; Stabilisator: Pectinen, Guarpitmeel, Natriumalginaat, Calciumsulfaat, Difosfaten; Kleurstof: Calciumcarbonaat, Caroteen; VOLLE MELKPOEDER; Meelverbeteraar: Ascorbinezuur; Glucosestroop; Zuurteregelaar: Citroenzuur; Geleermiddel: Agar-agar; MELKEIWIT; Vitamine A palmitaat; Decoratie: PECANNOTEN; Donkere siroop (GLUCOSESTROOP (BEVAT ZWAVELDIOXIDE); Suiker; Water; Ahornstroop; Melasse; Natuurlijk aroma; Zuurteregelaar: Natriumcarbonaat, Zoutzuur).

NUTRITIONELE INFORMATIE
Per 100 gram product

Energie:	1.807 kJ	(434 kcal)
Vetten:	30,0 g	
waarvan verzadigde vetzuren:	11,0 g	
Koolhydraten:	37,0 g	
waarvan suikers:	18,0 g	
Vezels:	1,3 g	
Eiwitten:	4,2 g	
Zout (Na x 2,5):	0,4000 g	

ADDITIONELE NUTRITIONELE INFORMATIE
Per 100 gram product

Vetten waarvan transonverzadigde vetzuren:	0,3 g
Vetten waarvan dierlijke transvetzuren:	0,0 g
Vetten waarvan niet-dierlijke transvetzuren:	0,3 g
Zout (NaCl):	400,0 mg
Mineralen - Natrium:	160,0 mg

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	Ja
Gerst	Neen	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	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	Neen	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	Neen	Neen	Neen
Cashewnoten	Neen	Neen	Neen
Pecannoten	Ja	Ja	Ja
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	Neen	Ja
Zwavedioxide en sulfieten in concentraties > 10 mg/kg of > 10 mg/l	10 PPM *	Ja	Ja
Lupine en daarvan afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
Weekdieren en afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
* Volgens de Verordening (EU) nr. 1169/2011, hoeven zwavedioxide 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: ANDERE NOTEN.			

GMO INFORMATIE

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

Artikelnummer: 10218610	Laatste verandering op: 05.02.2021
--------------------------------	---

DUURZAAMHEID

Type: Palmolie **Waarde:** 100 % **Supply chain model:** Segregation

Supply Chain Modell: Segregation. Bevat gecertificeerde duurzame palmolie. www.rspo.org.
RSPO ID: 4-0311-12-000-00; RSPO #: 253806-2018-AQ-DEN-ASI

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 koemelkeiwitallergie:	Neen
Geschikt voor veganisten:	Neen		

MICROBIOLOGISCHE INFORMATIE

	Eenheid	M	m	n	c: > m	Methode/opmerkingen
Totaal kiemgetal:	/ g	10 000	1.000			NMKL 86
E. coli:	/ g		10			NMKL 125
Schimmels:	/ g		10			NMKL 98
Gisten:	/ g	1 000	100			NMKL 98
Bacillus cereus:	/ g	1 000	100			NMK 67
Staphylococcus aureus:	/ g	100	10			NMKL 66, ISO 6888-2
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:	/ g	Niet aantoonbaar				

HOUDBAARHEID EN OPSLAG CONDITIES

Bewaarcondities	
Houdbaarheid na productie:	450 dagen
Bewaartemperatuur:	< -18 °C
Opslagadvies:	Na ontdooien niet opnieuw invriezen.
Opslagcondities na bakken (Lab simulatie)	
Houdbaarheid:	2 dagen
Transportcondities	
Transporttemperatuur	-25 °C

Artikelnummer: 10218610	Laatste verandering op: 05.02.2021
--------------------------------	---

VERPAKKINGSINFORMATIE

Distributieeenheid			
Nettogewicht: 4,860 kg	Brutogewicht: 5,214 kg	Aantal stuks: 48 ST	
Opmerkingen elke doos bevat 4 zakken met 48 stuks (iedere zak bevat 12 stuks) en 1 siroop (300 g).			
Pallet			
Pallettype: Europallet	Lagen: 12 ST	DE per pallet: 96 ST	
DE per laag: 8 ST	Brutogewicht: 526,41 kg	Totale pallethoogte: 189 cm	
Nettogewicht: 467 kg			
Primaire verpakking			
Beschrijving: Folie	Materiaal: PET		
Aantal stuks: 4 ST			
Gewicht: 17 g			
Kleur: Blauw			
Beschrijving: Zak	Materiaal: PE		
Aantal stuks: 1 ST			
Gewicht: 4 g			
Kleur: Transparant			
Codering			
Vervaldatum: Ja	Lotcode:	Batchnummer: DDMMJJJJ	
Secundaire verpakking			
Beschrijving: Doos	Materiaal: Golfkarton		
Afmetingen: 39,6 x 29,6 x 14,5 cm			
Gewicht: 280 g			
Beschrijving: Etiket			
Gewicht: 4 g			
Codering			
EAN: Ja			
Tertiaire verpakking			
Beschrijving: Pallet			
Afmetingen: 1200 x 800 x 144 mm			
Gewicht: 25 kg			
Beschrijving: Omwikkeld met folie	Materiaal: PET		

CONTAMINATIE

	Wettelijk toegestaan maximaal niveau	Maximumwaarde	Standaardwaarde	Methode/opmerkingen
		Maximumwaarde	Methode/opmerkingen	
Fysische contaminanten				
Niet productgerelateerde verontreinigingen				
Vrij van vreemde voorwerpen	100 %			

VOEDSELVEILIGHEID / HACCP

Fysische gevaren - specifiek controlesysteem			
	Aanwezig		Opmerkingen
Metaaldetectie:	Ja		
Ferro:		Diameter van het controle-instrument: 4,5 mm	
Non ferro:		Diameter van het controle-instrument: 5 mm	
Roestvrijstaal:		Diameter van het controle-instrument: 6 mm	

Artikelnummer: 10218610	Laatste verandering op: 05.02.2021
--------------------------------	---

WETTELIJKE INFORMATIE

Internationaal ingrediëntnummer		
Type	Nummer	Opmerkingen
EAN13	8030141013746	
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:	05.02.2021
Verandering:	Gebruiksaanwijzingen