

## PRODUCTINFORMATIEBLAD

www.bakerandbaker.eu

**BAKER & BAKER**  
dedicated to delight

Laatste verandering op: 14.03.2022

### Waldkorn® Classic Kampioen 80g

#### ARTIKELNUMMERS

Artikelnummer	
Baker & Baker artikelnummer	<b>10245648</b>
Bedrijfsnaam	Productcode
Baker & Baker BENELUX BV	29424
Overig	
EAN-Code	5413321294242
GN-code (EU)	1905908000

#### BENAMING VAN HET LEVENSMIDDEL

**Benaming van het levensmiddel:** Bruin multigranenbrood, voorgebakken, diepgevroren.

#### PRODUCTOMSCHRIJVING



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

#### ALGEMENE INFORMATIE

<b>Land van herkomst:</b>	België
<b>Claims (EC No 1924/2006):</b>	Vezelrijk, Bron van eiwitten

#### GEBRUIKSINSTRUCTIES

Werkinstructies			
<b>Ontdoeien:</b>	<b>Tijd:</b>	30 min	<b>Temperatuur:</b> 20 - 23 °C
<b>Bakken (Heteluchtoven):</b>	<b>Tijd:</b>	6 - 8 min	<b>Temperatuur:</b> 180 - 200 °C
<b>Bakken (Traditionele oven):</b>	<b>Tijd:</b>	6 - 8 min	<b>Temperatuur:</b> 200 - 220 °C

#### PRODUCTAFMETINGEN

	Doel	Interval	Methode	Opmerking
<b>Gewicht</b>	80 g	74 - 86 g		
<b>Hoogte</b>	50 mm	40 - 50 mm		
<b>Lengte</b>	90 mm	80 - 100 mm		
<b>Breedte</b>	90 mm	80 - 100 mm		

#### SENSORISCHE INFORMATIE

<b>Smaak</b>	Typisch, Granen	<b>Geur:</b>	Typisch, Brood
<b>Uiterlijk:</b>	Bevroren	<b>Kleur:</b>	Lichtbruin

#### INGREDIËNTEDECLARATIE

TARWEBLOEM(43%); Water; VOLKOREN TARWEMEEL(5,2%); TARWEGLUTEN(4,7%); GEDEELTELIJK GEROOSTERD TARWEMOUTMEEL(3,4%); GEBROKEN VOLKOREN TARWEKORRELS(2,8%); HAVERVLOKKEN(2,6%); Zonnebloempitten; GERSTEKORRELS(2,3%); HAVERKORRELS(2,3%); Bruin lijnzaad; GEDROOGD GERSTEMOUTEXTRACT(1,7%); VOLKOREN ROGGEEMEEL(1,6%); Gist; Gejodeerd zout (Zout; Kaliumjodide); Geel lijnzaad; Raapzaadolie; GEDROOGD ROGGEZUURDEEG(0,6%); TARWEVEZEL; Meelverbeteraar: Ascorbinezuur.

Artikelnummer: 10245648

Laatste verandering op: 14.03.2022

**NUTRITIONELE INFORMATIE**

**Per 100 gram product**

Energie:	1.155 kJ	(274 kcal)
Vetten:	4,3 g	
waarvan verzadigde vetzuren:	0,6 g	
Koolhydraten:	43,2 g	
waarvan suikers:	2,0 g	
Eiwitten:	12,3 g	
Zout (Na x 2,5):	0,958 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	Ja	Ja	Ja
Gerst	Ja	Ja	Ja
Haver	Ja	Ja	Ja
Spelt	Neen	Ja	Ja
Khorasantarwe	Neen	Neen	Ja
Schaaldieren en afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
Eieren en afgeleide producten	Neen	Ja	Ja
Vis en afgeleide producten	Neen	Neen	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)	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	Ja	Ja
Mosterd en daarvan afgeleide producten	Neen	Ja	Ja
Sesam en daarvan afgeleide producten	Neen	Ja	Ja
Zwavel dioxide en sulfieten in concentraties > 10 mg/kg of > 10 mg/l	0 PPM *	Ja	Ja
Lupine en daarvan afgeleide producten	Neen	Ja	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.			
<b>Mogelijke kruiscontaminatie</b>			
Kan sporen bevatten van: EI, SOJA, MELK / LACTOSE, NOTEN, SELDERIJ, MOSTERD, SESAM, LUPINE.			

**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:

**DIET INFORMATIE**

Geschikt voor (lacto-ovo-) vegetariërs: Ja  
 Geschikt 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.*

<b>Artikelnummer:</b> 10245648	<b>Laatste verandering op:</b> 14.03.2022
--------------------------------	---

**MICROBIOLOGISCHE INFORMATIE**

	Eenheid	M	m	n	c: > m	Methode/opmerkingen
<b>Totaal kiemgetal:</b>	/ g	300 000				SP-VG M 008
<b>E. coli:</b>	/ 1 g	50				AFNOR BRD 07/7 - 12/04
<b>Schimmels:</b>	/ g	30.000				ISO 7954
<b>Gisten:</b>	/ g	30.000				ISO 7954
<b>Bacillus cereus:</b>	/ g	3 000				ISO 7932
<b>Staphylococcus aureus:</b>	/ g	500				ISO 6888-2
<b>Salmonella:</b>	/ 25 g	Afwezig				ISO 6579:2002
<b>Listeria monocytogenes:</b>	/25 g	100				AFNOR SDP 07/4 - 09/98

**HOUDBAARHEID EN OPSLAG CONDITIES**

<b>Bewaarcondities</b>	
Houdbaarheid na productie:	365 dagen
Bewaartemperatuur:	-18 °C
Opslagadvies:	Na ontdooien niet opnieuw invriezen.
<b>Opslagcondities na bakken (Lab simulatie)</b>	
Houdbaarheid:	1 dagen
Bewaartemperatuur:	20 - 23 °C
<b>Transportcondities</b>	
Transporttemperatuur	-18 °C

**VERPAKKINGSINFORMATIE**

<b>Distributieeenheid</b>				
<b>Nettogewicht:</b>	6,800 kg	<b>Brutogewicht:</b>	7,440 kg	<b>Aantal stuks:</b> 85 ST
<b>Primaire verpakking</b>				
<b>Beschrijving:</b>	Zak	<b>Materiaal:</b>	HDPE	
<b>Secundaire verpakking</b>				
<b>Beschrijving:</b>	Doos	<b>Materiaal:</b>	Golfkarton	
<b>Beschrijving:</b>	Tape	<b>Materiaal:</b>	PP	
<b>Beschrijving:</b>	Etiket	<b>Materiaal:</b>	Papier	

**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.