

## PRODUCTINFORMATIEBLAD

www.bakerandbaker.eu

**BAKER & BAKER**  
dedicated to delight

Specificatie geldig voor producten met THT vanaf: 18.09.2024

Laatste verandering op: 14.03.2023

### B&B Triple Choc Cookie Baked 72g

#### ARTIKELNUMMERS

Artikelnummer	
Baker & Baker artikelnummer	<b>10083616</b>
Bedrijfsnaam	Productcode
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	4017040897626
Baker & Baker FRANCE SARL	23847
Baker & Baker AUSTRIA GMBH	4017040897626
Baker & Baker POLSKA SP Z O.O.	501210
Baker & Baker ITALIA S.R.L.	1151
Baker & Baker Global	10083616
Baker & Baker MAGYARORSZÁG KFT	7141137
Baker & Baker BENELUX BV	89762
Overig	
EAN-Code	4017040897626
GN-code (EU)	1905319900

#### BENAMING VAN HET LEVENSMIDDEL

**Benaming van het levensmiddel:** Cookie op basis van cacao met stukjes witte, melk en pure chocolade, gebakken, diepgevroren

#### PRODUCTOMSCHRIJVING



Bevroren, Cookies

Koekjes met cacao-deeg en stukjes witte, melk en pure chocolade. Diepgevroren.

#### ALGEMENE INFORMATIE

**Fysische conditie:** Bevroren  
**Land van herkomst:** Duitsland

#### GEBRUIKSINSTRUCTIES

Toepassing			
Ontdooien en opdienen			
Werkinstructies			
<b>Ontdooien:</b>	<b>Tijd:</b>	60 min	<b>Temperatuur:</b> 18 - 25 °C

#### PRODUCTAFMETINGEN

	Doel	Interval	Methode	Opmerking
<b>Gewicht</b>	72 g	68 - 76 g	Gebakken	
<b>Diameter</b>	110 mm	100 - 120 mm	Gebakken	

#### SENSORISCHE INFORMATIE

Ontdooid			
<b>Smaak</b>	Chocolade	<b>Geur:</b>	Zoet gebakken
<b>Uiterlijk:</b>	Rond, Met chocoladestukjes	<b>Kleur:</b>	Bruin
<b>Structuur:</b>	Zacht, Taai		

Artikelnummer: 10083616

Laatste verandering op: 14.03.2023

**INGREDIËNTEDECLARATIE**

TARWEbloem; Suiker; Witte chocoladestukjes (16%) (Suiker; Cacaoboter\*; Volle MELKpoeder; Emulgator: Lecithinen (SOJA); Natuurlijk vanillearoma); Melkchocoladestukjes (8%) (Suiker; Volle MELKpoeder; Cacaoboter\*; Cacao massa\*; Emulgator: Lecithinen (SOJA); Natuurlijk vanillearoma); Donkere chocolade stukjes (8%) (Suiker; Cacao massa\*; Cacaoboter\*; Emulgator: Lecithinen (SOJA); Natuurlijk vanillearoma); Palmvet; BOTER; Invertsuikerstroop; Raapzaadolie; Magere cacao poeder\* (3%); Voorverstijfde rijstbloem; WELpoeder (zoet); Rijsmiddel: Natriumcarbonaat, Glucono-delta-lacton; Zout; Melasse; Natuurlijk aroma. \*Rainforest Alliance gecertificeerd. Lees meer op ra.org.

**NUTRITIONELE INFORMATIE**

**Per 100 gram product**

Energie:	2.001 kJ	(478 kcal)
Vetten:	23,8 g	
waarvan verzadigde vetzuren:	12,4 g	
Koolhydraten:	59,8 g	
waarvan suikers:	42,6 g	
Eiwitten:	4,8 g	
Zout (Na x 2,5):	0,7417 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	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	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)	Ja	Ja	Ja
Noten en daarvan afgeleide producten	Neen	Ja	Ja
Amandel	Neen	Ja	Ja
Hazelnoten	Neen	Ja	Ja
Walnoten	Neen	Ja	Ja
Cashewnoten	Neen	Neen	Neen
Pecannoten	Neen	Ja	Ja
Paranoten	Neen	Neen	Neen
Pistachenoten	Neen	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	1 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, 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.

<b>Artikelnummer:</b> 10083616	<b>Laatste verandering op:</b> 14.03.2023
--------------------------------	---

**DUURZAAMHEID**

<b>Type:</b> Palmolie	<b>Waarde:</b> 100 %	<b>Supply chain model:</b> Segregation
Supply Chain Modell: Segregation. Bevat gecertificeerde duurzame palmolie. www.rsपो.org. RSPO ID: 4-0764-16-000-00; RSPO #: CU-RSPO SCC-846038		
<b>Type:</b> Cacao - RFA	<b>Waarde:</b> 100 %	<b>Supply chain model:</b> Mass balance
Door de inkoop van Rainforest Alliance gecertificeerde cacao, steunen wij duurzame cacaoteelt. RFA gecertificeerde boeren gebruiken betere landbouwmethodes, met respect voor mens en natuur. www.rainforest-alliance.org. Supply Chain Model: Mass Balance. UTZ ID: UTZ_CO1000007972		

**DIEET INFORMATIE**

<b>Geschikt voor (lacto-ovo-) vegetariërs:</b>	Ja
<b>Geschikt voor veganisten:</b>	Neen

**MICROBIOLOGISCHE INFORMATIE**

	Eenheid	M	m	n	c: > m	Methode/opmerkingen
<b>Totaal kiemgetal:</b>	/ g	10 000				ASU L 00.00-88, DIN EN ISO 4833
<b>E. coli:</b>	/ 1 g	100				ASU L 00.00-132/2, DIN ISO 16649-2, ASU L 06.00-36, DIN 10110
<b>Schimmels:</b>	/ g	1 000				ASU L 01.00-37
<b>Gisten:</b>	/ g	1 000				ASU L 01.00-37
<b>Bacillus cereus:</b>	/ g	1 000				ASU L00.00-25, DIN 10198-1
<b>Staphylococcus aureus:</b>	/ g	100				ASU L 00.00-55, DIN EN ISO 6888-1
<b>Salmonella:</b>	/ 25 g	Niet aantoonbaar				ASU L 00.00-20/20a, ISO 6579
<b>Listeria monocytogenes:</b>	/ 1 g	100				ASU L 00.00-22/37 °C, DIN ISO 11290-2

**HOUBAARHEID EN OPSLAG CONDITIES**

<b>Bewaarcondities</b>	
<b>Houdbaarheid na productie:</b>	540 dagen
<b>Bewaartemperatuur:</b>	-18 °C
<b>Opslagadvies:</b>	Bevroren, Na ontdooien niet opnieuw invriezen.
<b>Opslagcondities na ontdooien (Lab simulatie)</b>	
<b>Houdbaarheid:</b>	7 dagen
<b>Bewaartemperatuur:</b>	18 - 25 °C
<b>Opslagadvies:</b>	Bescherm tegen hitte en uitdroging.
<b>Opmerkingen</b>	Ambient shelf life in foil: 7 days
<b>Opslagcondities na ontdooien (Lab simulatie)</b>	
<b>Houdbaarheid:</b>	5 dagen
<b>Bewaartemperatuur:</b>	18 - 25 °C
<b>Opslagadvies:</b>	Bescherm tegen hitte en uitdroging.
<b>Opmerkingen</b>	Ambient shelf life without foil: 5 days
<b>Transportcondities</b>	
<b>Transporttemperatuur</b>	<= -18 °C

**VERPAKKINGSINFORMATIE**

<b>Distributieeenheid</b>			
<b>Nettogewicht:</b>	3,456 kg	<b>Brutogewicht:</b>	3,792 kg
		<b>Aantal stuks:</b>	48 ST
<b>Primaire verpakking</b>			
<b>Beschrijving:</b>	Flexible film	<b>Materiaal:</b>	OPP
<b>Secundaire verpakking</b>			
<b>Beschrijving:</b>	Doos	<b>Materiaal:</b>	Golfkarton
<b>Beschrijving:</b>	Etiket	<b>Materiaal:</b>	Papier
<b>Beschrijving:</b>	Etiket	<b>Materiaal:</b>	Papier

<b>Artikelnummer:</b>	10083616	<b>Laatste verandering op:</b>	14.03.2023
-----------------------	----------	--------------------------------	------------

**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.