

## PRODUCTINFORMATIEBLAD

www.bakerandbaker.eu

**BAKER & BAKER**  
dedicated to delight

Laatste verandering op: 10.11.2022

### GF321 Kaneelbroodje 29511

#### ARTIKELNUMMERS

Artikelnummer	
Baker & Baker artikelnummer	<b>10246999</b>
Bedrijfsnaam	
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	4065698001469
Baker & Baker BENELUX BV	29511
Overig	
EAN-Code	4065698001469
GN-code (EU)	1901200000

#### BENAMING VAN HET LEVENSMIDDEL

**Benaming van het levensmiddel:** Bladerdeeg met kaneel, voorgerezen en diepgevroren

#### PRODUCTOMSCHRIJVING



Bakkerswaren, Voorgerezen, Diepgevroren

Voorgerezen stuk bladerdeeg met kaneel, diepgevroren.

#### ALGEMENE INFORMATIE

<b>Land van herkomst:</b>	Duitsland	<b>Continent van herkomst:</b>	Europa (EU)
<b>Fysische conditie:</b>	Stukken		

#### GEBRUIKSISTRUCTIES

Werkinstructies			
<b>Ontdooien:</b>	<b>Tijd:</b>	20 min	<b>Temperatuur:</b> 25 °C
<b>Bakken (Heteluchtoven):</b>	<b>Tijd:</b>	15 - 18 min	<b>Temperatuur:</b> 160 - 180 °C
<b>Bakken (Vloeroven):</b>	<b>Tijd:</b>	15 - 18 min	<b>Temperatuur:</b> 180 - 200 °C

#### PRODUCTAFMETINGEN

	Doel	Interval	Methode	Opmerking
<b>Gewicht</b>	115 g	105 - 125 g		
<b>Hoogte</b>	20 mm	15 - 25 mm		
<b>Lengte</b>	125 mm	120 - 130 mm		
<b>Breedte</b>	80 mm	70 - 90 mm		

#### SENSORISCHE INFORMATIE

<b>Smaak</b>	Kaneel, Licht zoet	<b>Geur:</b>	Kaneel
<b>Uiterlijk:</b>	Typisch	<b>Kleur:</b>	Geelachtig

#### INGREDIËNTEDECLARATIE

TARWEbloem; Palmvet; Suiker; Water; Plantaardige oliën: Raapzaad, Palm; Gist; Kaneel (1%); Zout; Emulgator: Lecithinen, Natriumstearoyl-2-lactylaate, Mono- en diglyceriden van vetzuren, Mono- en diclyceriden van vetzuren veresterd met mono- en diacetylwijnsteenzuur; Voorverstijfde rijstbloem; Dextrose; ROGGEbloem; Stabilisator: Guarpitmeel; Favabonen eiwit; Meelverbeteraar: Ascorbinezuur.

Artikelnummer: 10246999	Laatste verandering op: 10.11.2022
-------------------------	------------------------------------

**NUTRITIONELE INFORMATIE**

Per 100 gram product		
Energie:	1.675 kJ	(401 kcal)
Vetten:	23,7 g	
waarvan verzadigde vetzuren:	11,6 g	
waarvan enkelvoudig onverzadigd vetzuren:	9,3 g	
waarvan meervoudig onverzadigd vetzuren:	2,7 g	
Koolhydraten:	41,9 g	
waarvan suikers:	15,8 g	
Vezels:	1,9 g	
Eiwitten:	4,2 g	
Zout (Na x 2,5):	0,8251 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):	824,0 mg
Mineralen - Natrium:	330,1 mg
Water:	28,0 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	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	Neen	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)	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	Neen	Ja	Ja
Zwaveloxide 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 zwaveloxide 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, SOJA, MELK / LACTOSE, NOTEN, SESAM.

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.

**BIOLOGISCHE INFORMATIE**

Biologisch:	Neen
-------------	------

<b>Artikelnummer:</b> 10246999	<b>Laatste verandering op:</b> 10.11.2022
--------------------------------	---

**DUURZAAMHEID**

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

Supply Chain Modell: Segregation. Bevat gecertificeerde duurzame palmolie. www.rspo.org.  
RSPO ID: 4-0764-16-000-00; RSPO #: O-22-24620

**DIEET INFORMATIE**

<b>Geschikt voor (lacto-ovo-) vegetariërs:</b>	Ja	<b>Geschikt voor glutenvrij dieet</b>	Neen
<b>Geschikt voor lactovegetariërs:</b>	Ja	<b>Geschikt voor personen met een lactose-intolerantie:</b>	Ja
<b>Geschikt voor ovo-vegetariërs:</b>	Ja	<b>Geschikt voor personen met een koemelkeiwitalergie:</b>	Ja
<b>Geschikt voor veganisten:</b>	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.*

**MICROBIOLOGISCHE INFORMATIE**

	Eenheid	M	m	n	c: > m	Methode/opmerkingen
<b>E. coli:</b>	/ 1 g	100				ISO 16649-2, ASU L 00.00-132/2
<b>Schimmels:</b>	/ g	10 000				DIN EN ISO 21527-1/2:2008-07, ISO 6611:2004-10, ASU §64 LFGB L01.00-37:1991-12
<b>Bacillus cereus:</b>	/ g	100				DIN EN ISO 7932:2005-03, ASU L 00.00-33:2006-09, ASU L01.00-72:2011-01
<b>Staphylococcus aureus:</b>	/ 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
<b>Salmonella:</b>	/ 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
<b>Listeria monocytogenes:</b>	/ 1 g	Niet aantoonbaar				DIN EN ISO 11290-1/2:2017-09, DIN EN ISO 11290-1:2005-01

**HOUDBAARHEID EN OPSLAG CONDITIES**

<b>Bewaarcondities</b>	
<b>Houdbaarheid na productie:</b>	180 dagen
<b>Bewaartemperatuur:</b>	-18 °C
<b>Opslagadvies:</b>	Na ontdooien niet opnieuw invriezen.
<b>Opslagcondities na ontdooien (Lab simulatie)</b>	
<b>Houdbaarheid:</b>	1 dagen
<b>Bewaartemperatuur:</b>	< 25 °C
<b>Opslagadvies:</b>	Omgevingstemperatuur, Houdbaarheid na het bakken, Koel en droog bewaren.
<b>Transportcondities</b>	
<b>Transporttemperatuur</b>	< -18 °C

<b>Artikelnummer:</b> 10246999	<b>Laatste verandering op:</b> 10.11.2022
--------------------------------	---

**VERPAKKINGSINFORMATIE**

<b>Distributieeenheid</b>			
<b>Nettogewicht:</b> 6,90 kg	<b>Brutogewicht:</b> 7,401 kg	<b>Aantal stuks:</b> 60 ST	
<b>Pallet</b>			
<b>Pallettype:</b> Pallet 1200 x 800			
<b>DE per laag:</b> 8 ST	<b>Lagen:</b> 8 ST	<b>DE per pallet:</b> 64 ST	
<b>Nettogewicht:</b> 441,60 kg	<b>Brutogewicht:</b> 498,664 kg	<b>Totale pallethoogte:</b> 189,4 cm	
<b>Primaire verpakking</b>			
<b>Beschrijving:</b> Flexible film, Buis	<b>Materiaal:</b> HDPE		
<b>Hoeveelheid:</b> 0,1215 KG			
<b>Gewicht:</b> 27,6 g			
<b>Kleur:</b> Transparant			
<b>Breedte:</b> 600 mm			
<b>Opmerkingen:</b> 2 PCE			
<b>Codering</b>			
<b>Overige codes:</b> Productietijd	<b>Vervaldatum:</b> DD/MM/YY	<b>Lotcode:</b>	<b>Versheidnummer:</b>
<b>Secundaire verpakking</b>			
<b>Beschrijving:</b> Doos	<b>Materiaal:</b> Golfkarton		
<b>Hoeveelheid:</b> 1,0000 PCE			
<b>Gewicht:</b> 446 g			
<b>Kleur:</b> Wit			
<b>Lengte (buitenzijde):</b> 399 mm			
<b>Breedte (buitenzijde):</b> 299 mm			
<b>Hoogte (buitenzijde):</b> 218 mm			
<b>Beschrijving:</b> Etiket	<b>Materiaal:</b> Papier		
<b>Hoeveelheid:</b> 1,0000 PCE			
<b>Gewicht:</b> 3,27 g			
<b>Kleur:</b> Wit			
<b>Breedte:</b> 165 mm			
<b>Hoogte:</b> 220 mm			
<b>Codering</b>			
<b>Overige codes:</b> Productietijd	<b>Vervaldatum:</b> DD/MM/YY	<b>Lotcode:</b>	<b>Versheidnummer:</b>
<b>Tertiaire verpakking</b>			
<b>Beschrijving:</b> Blad	<b>Materiaal:</b> Karton		
<b>Hoeveelheid:</b> 3,0000 PCE			
<b>Gewicht:</b> 280 g			
<b>Kleur:</b> Grijs			
<b>Lengte:</b> 1.000 mm			
<b>Breedte:</b> 700 mm			
<b>Beschrijving:</b> Folie (stretch)	<b>Materiaal:</b> LDPE		
<b>Hoeveelheid:</b> 0,1877 KG			
<b>Kleur:</b> Transparant			
<b>Beschrijving:</b> Etiket	<b>Materiaal:</b> Papier		
<b>Hoeveelheid:</b> 2,0000 PCE			
<b>Gewicht:</b> 2,6 g			
<b>Kleur:</b> Wit			
<b>Breedte:</b> 210 mm			
<b>Hoogte:</b> 148,5 mm			
<b>Beschrijving:</b> Doos	<b>Materiaal:</b> Golfkarton		
<b>Hoeveelheid:</b> 0,0000 PCE			
<b>Gewicht:</b> 3.766 g			
<b>Kleur:</b> Bruin			
<b>Lengte (binnenzijde):</b> 1.180 mm			
<b>Lengte (buitenzijde):</b> 1.200 mm			
<b>Breedte (binnenzijde):</b> 780 mm			
<b>Breedte (buitenzijde):</b> 800 mm			
<b>Hoogte (binnenzijde):</b> 1.070 mm			
<b>Hoogte (buitenzijde):</b> 1.082 mm			

<b>Artikelnummer:</b> 10246999	<b>Laatste verandering op:</b> 10.11.2022
--------------------------------	---

**VOEDSELVEILIGHEID / HACCP**

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

**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.

<b>Laatste verandering op:</b>	10.11.2022
<b>Verandering:</b>	Houdbaarheid en opslag condities - Houdbaarheid na het bakken