

PRODUCTINFORMATIEBLAD

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Laatste verandering op: 10.08.2023

B&B Marble Loaf Cake**ARTIKELNUMMERS**

Artikelnummer	
Baker & Baker artikelnummer	10249103
Bedrijfsnaam	
Baker & Baker Global	10249103
Baker & Baker BENELUX BV	29541
Baker & Baker FRANCE SARL	29541
Overig	
EAN-Code	8436542128544
GN-code (EU)	1905907000

BENAMING VAN HET LEVENSMIDDEL

Benaming van het levensmiddel: Gemarmerde cake met chocoladestukjes en gedecoreerd met chocolade drizzle, gebakken, diepgevroren.

PRODUCTOMSCHRIJVING

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

ALGEMENE INFORMATIE

Land van herkomst: Portugal

GEBRUIKSINSTRUCTIES

Toepassing			
Werkinstructies			
Ontdooien:	Tijd:	70 min	Temperatuur: 20 - 23 °C

PRODUCTAFMETINGEN

	Doel	Interval	Methode	Opmerking
Gewicht	75 g	70,5 - 79,5 g		
Hoogte	80 mm	70 - 90 mm		
Breedte	20 mm	17 - 23 mm		

SENSORISCHE INFORMATIE

Smaak	Vanille	Geur:	Typisch, Geen vreemde geuren
Uiterlijk:	Bevroren	Kleur:	Lichtgeel, Bruin

INGREDIËNTENDECLARATIE

TARWEbloem; Raapzaadolie; Suiker; Water; Ei-poeder; BOTER; Chocoladestukjes (2,9%) (Suiker; Cacao massa; Cacaoboter; Emulgator: Lecithinen (SOJA); Natuurlijk vanillearoma); Magere MELKpoeder; Maïsbloem; Magere cacao-poeder; Chocoladedruppels (1,5%) (Cacao massa; Suiker; Cacaoboter; Magere cacao-poeder; Emulgator: Lecithinen (SOJA)); Rijsmiddel: Difosfaten, Natriumcarbonaten; Bevochtigingsmiddel: Glycerol; MELKeiwit; Zout; Antiklontermiddel: Calciumcarbonaat; Natuurlijk vanillearoma.

Artikelnummer: 10249103

Laatste verandering op: 10.08.2023

NUTRITIONELE INFORMATIE

Per 100 gram product

Energie:	1.984 kJ	(476 kcal)
Vetten:	28,8 g	
waarvan verzadigde vetzuren:	5,2 g	
Koolhydraten:	46,3 g	
waarvan suikers:	25,2 g	
Eiwitten:	6,9 g	
Zout (Na x 2,5):	0,8598 g	

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	Ja	Ja
Gerst	Neen	Ja	Ja
Haver	Neen	Ja	Ja
Spelt	Neen	Ja	Ja
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	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	Ja	Ja
Pecannoten	Neen	Ja	Ja
Paranoten	Neen	Neen	Neen
Pistachenoten	Neen	Ja	Ja
Macademianoten	Neen	Neen	Neen
Selderij en daarvan afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
Mosterd en daarvan afgeleide producten	Neen	Neen	Ja
Sesam en daarvan afgeleide producten	Neen	Ja	Ja
Zwavel dioxide en sulfieten in concentraties > 10 mg/kg of > 10 mg/l	2 PPM *	Neen	Ja
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: NOTEN, SESAM.			

GMO INFORMATIE

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

DUURZAAMHEID

Type: Dit product bevat geen palm- of palmpitolie of derivaten
 Waarde:
 Supply chain model:

DIEET INFORMATIE

Geschikt voor (lacto-ovo-) vegetariërs: Ja
 Geschikt voor veganisten: Neen

MICROBIOLOGISCHE INFORMATIE

	Eenheid	M	m	n	c: > m	Methode/opmerkingen
Enterobacteriaceae:	/ g	100				NF V08-054, ISO 21528-2
Bacillus cereus:	/ g	1 000				ISO 7932
Salmonella:	/ 25 g	Afwezig				PAM 55
Listeria monocytogenes:	/25 g	Afwezig				PAM 16

Artikelnummer: 10249103

Laatste verandering op: 10.08.2023

HOUDBAARHEID EN OPSLAG CONDITIES

Bewaarcondities

Houdbaarheid na productie: 365 dagen
 Bewaartemperatuur: -18 °C
 Opslagadvies: Na ontdooien niet opnieuw invriezen.

Opslagcondities na ontdooien (Lab simulatie)

Houdbaarheid: 2 dagen
 Bewaartemperatuur: 20 - 23 °C
 Opslagadvies: Verpakt

Opslagcondities na ontdooien (Lab simulatie)

Houdbaarheid: 3 dagen
 Bewaartemperatuur: 20 - 23 °C
 Opslagadvies: Niet verpakt

Opslagcondities na ontdooien (Lab simulatie)

Houdbaarheid: 2 dagen
 Bewaartemperatuur: 2 - 8 °C
 Opslagadvies: Niet verpakt

Transportcondities

Transporttemperatuur -18 °C

VERPAKKINGSINFORMATIE

Distributieeenheid

Nettogewicht: 1,875 kg Brutogewicht: 2,047 kg Aantal stuks: 25 ST

Primaire verpakking

Beschrijving: Zak Materiaal: HDPE

Secundaire verpakking

Beschrijving: Tape

Beschrijving: Doos Materiaal: Golfkarton

Beschrijving: Etiket Materiaal: 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.