

PRODUCTINFORMATIEBLAD

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Laatste verandering op: 31.08.2023

B&B Carrot Loaf Cake**ARTIKELNUMMERS**

Artikelnummer	
Baker & Baker artikelnummer	10249375
Bedrijfsnaam	
Baker & Baker BENELUX BV	Productcode
	29543
Overig	
EAN-Code	8436542128605
GN-code (EU)	1905907000

BENAMING VAN HET LEVENSMIDDEL**Benaming van het levensmiddel:** Wortel cake met walnoten en gedroogde kokos, gedecoreerd met roomkaas, gebakken, diepgevroren.**PRODUCTOMSCHRIJVING**

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

ALGEMENE INFORMATIE**Land van herkomst:** Portugal**GEBRUIKSIJNSTRUCTIES**

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

PRODUCTAFMETINGEN

	Doel	Interval	Methode	Opmerking
Gewicht	75 g	70,5 - 79,5 g		
Hoogte	85 mm	75 - 95 mm		
Breedte	20 mm	17 - 23 mm		

SENSORISCHE INFORMATIE

Smaak	Wortel, Kaneel, Kokosnoot, Walnoten	Geur:	Geen vreemde geuren
Uiterlijk:	Bevroren	Kleur:	Donkerbruin

INGREDIËTENDECLARATIE

Suiker; TARWEbloem; Raapzaadolie; Wortel(8,9%); Water; Boter (MELK); Elpoeder; Voorverstijfseld zetmeel; Magere MELKpoeder; RoomKAAS(1,7%) (Magere MELK; Room (MELK); Tapioca zetmeel; Zout; Melkzuurculturen); WALNOOT(1,6%); Gedroogde kokosnoot(1,3%); Rijsmiddel: Kaliumcarbonaten; Kaneel; Gebrande suiker poeder; Maïszetmeel; Natuurlijk aroma; Zout; Conserveermiddel: Kaliumsorbaat.

NUTRITIONELE INFORMATIE

Per 100 gram product	
Energie:	1.717 kJ (410 kcal)
Vetten:	21,3 g
waarvan verzadigde vetzuren:	4,9 g
Koolhydraten:	48,7 g
waarvan suikers:	31,0 g
Eiwitten:	5,3 g
Zout (Na x 2,5):	0,251 g

Artikelnummer: 10249375

Laatste verandering op: 31.08.2023

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	Neen	Ja	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	Ja	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
Zwaveloxide 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 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: SOJA, ANDERE 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 daarvan	Waarde:	Supply chain model:
--------------	--	----------------	----------------------------

DIET 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: 10249375	Laatste verandering op: 31.08.2023
--------------------------------	---

HOUDBAARHEID EN OPSLAG CONDITIES

Bewaarcondities	
Houdbaarheid na productie:	360 dagen
Bewaartemperatuur:	< -18 °C
Opslagadvies:	Na ontdooien niet opnieuw invriezen.
Opslagcondities na ontdooien (Lab simulatie)	
Houdbaarheid:	2 dagen
Bewaartemperatuur:	20 - 23 °C
Opslagadvies:	Niet verpakt
Opslagcondities na ontdooien (Lab simulatie)	
Houdbaarheid:	3 dagen
Bewaartemperatuur:	20 - 23 °C
Opslagadvies:	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.