

PRODUCTINFORMATIEBLAD

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Laatste verandering op: 11.03.2024

Waldkorn® Classic Croissant Plus**ARTIKELNUMMERS**

Artikelnummer	
Baker & Baker artikelnummer	10214268
Bedrijfsnaam	
Baker & Baker BENELUX BV	Productcode 24673
Overig	
EAN-Code	5413321246739
GN-code (EU)	1905908000

BENAMING VAN HET LEVENSMIDDEL

Benaming van het levensmiddel: Ongebakken meergranen croissant, diepvries.

PRODUCTOMSCHRIJVING

Bakkerswaren

Donkere meergranen croissant.

ALGEMENE INFORMATIE

Land van herkomst: België

GEBRUIKSINSTRUCTIES

Werkinstructies				
Rijzen:	Tijd:	90 min	Temperatuur:	32 °C R.H.: 80 %
Bakken (Heteluchtoven):	Tijd:	18 min	Temperatuur:	180 - 200 °C
Bakken (Traditionele oven):	Tijd:	18 min	Temperatuur:	200 - 220 °C

PRODUCTAFMETINGEN

	Doel	Interval	Methode	Opmerking
Gewicht	80 g	77,5 - 82,5 g		
Hoogte	27 mm			
Lengte	128 mm	118 - 138 mm		
Breedte	42 mm			

SENSORISCHE INFORMATIE

Smaak	Karakteristieke granen en zaden	Geur:	Typische baklucht
Uiterlijk:	Bevoren	Kleur:	Bruin

INGREDIËNDECLARATIE

Tarwebloem (TARWE); Water; Palmvet; Gist; Raapzaadolie; Tarwegluten (TARWE); Sojastukjes (SOJA); Gedeeltelijk geroosterde tarwemoutbloem (TARWE); Gerstekorrels (GERST); Eipoeder (EI); Zonnebloempitten; Gedroogd gerstemoutextract (GERST); Haverkorrels (HAVER); Havervlokken (HAVER); Bruin lijnzaad; Volkoren roggemeel (ROGGE); Gejodeerd zout (Zout; Kaliumjodide); Suiker; Emulgator: Calciumstearoyl-2-lactylaate, Mono- en diglyceriden van vetzuren, Lecithinen; Gedroogd roggezuurdeeg (ROGGE); Zout; Meelverbeteraar: Ascorbinezuur, L-Cysteïne; Enzymen; Dextrose; Melkeiwit (MELK).

Artikelnummer: 10214268

Laatste verandering op: 11.03.2024

NUTRITIONELE INFORMATIE

Per 100 gram product

Energie:	1.448 kJ	(347 kcal)
Vetten:	21 g	
waarvan verzadigde vetzuren:	9,3 g	
waarvan enkelvoudig onverzadigd vetzuren:	7,7 g	
waarvan meervoudig onverzadigd vetzuren:	3,5 g	
Koolhydraten:	27 g	
waarvan suikers:	1,9 g	
Vezels:	3,1 g	
Eiwitten:	11 g	
Zout (Na x 2,5):	0,95 g	

Per portie (80 G)

Energie:	1.159 kJ	(278 kcal)
Vetten:	17 g	
waarvan verzadigde vetzuren:	7,5 g	
waarvan enkelvoudig onverzadigd vetzuren:	6,2 g	
waarvan meervoudig onverzadigd vetzuren:	2,8 g	
Koolhydraten:	22 g	
waarvan suikers:	1,6 g	
Vezels:	2,5 g	
Eiwitten:	8,8 g	
Zout (Na x 2,5):	0,76 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):	957,0 mg
Mineralen - Natrium:	381,50 mg
Water:	36,3 g

REFERENTIE-INNAMES INFORMATIE

Per 100 gram product

VOLWASSENEN

Energie:	17 %
Totale vetten:	30 %
Verzadigde vetzuren:	47 %
Koolhydraten:	11 %
Suikers:	2 %
Eiwitten:	22 %
Zout:	16 %

Per portie (80 G)

VOLWASSENEN

Energie:	14 %
Totale vetten:	24 %
Verzadigde vetzuren:	37 %
Koolhydraten:	8 %
Suikers:	2 %
Eiwitten:	18 %
Zout:	13 %

Artikelnummer: 10214268

Laatste verandering op: 11.03.2024

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	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	Ja	Ja	Ja
Vis en afgeleide producten	Neen	Neen	Ja
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	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	Neen	Ja
Sesam en daarvan afgeleide producten	Neen	Ja	Ja
Zwaveloxide en sulfieten in concentraties > 10 mg/kg of > 10 mg/l	0 PPM *	Ja	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 SO ₂ bedraagt.			
Mogelijke kruiscontaminatie			
Kan sporen bevatten van: NOTEN, SELDERIJ.			
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.

DIET INFORMATIE

Geschikt voor (lacto-ovo-) vegetariërs:	Ja	Geschikt voor glutenvrij dieet	Neen
Geschikt voor lactovegetariërs:	Neen	Geschikt voor personen met een lactose-intolerantie:	Neen
Geschikt voor ovo-vegetariërs:	Neen	Geschikt voor personen met een koemelkeiwitallergie:	Neen
Geschikt voor veganisten:	Neen		

MICROBIOLOGISCHE INFORMATIE

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

Artikelnummer: 10214268	Laatste verandering op: 11.03.2024
--------------------------------	-------------------------------------------

HOUDBAARHEID EN OPSLAG CONDITIES

Bewaarcondities	
Houdbaarheid na productie:	120 dagen
Bewaartemperatuur:	Bevroren: < -18 °C
Opslagadvies:	Na ontdooien niet opnieuw invriezen.
Opslagcondities na bakken (Lab simulatie)	
Houdbaarheid:	1 dagen
Bewaartemperatuur:	Kamertemperatuur: 15 - 25 °C
Opslagadvies:	Na ontdooien niet opnieuw invriezen.
Transportcondities	
Transporttemperatuur	-18 °C

Artikelnummer: 10214268	Laatste verandering op: 11.03.2024
--------------------------------	-------------------------------------------

VERPAKKINGSINFORMATIE

Distributieeenheid			
Nettogewicht:	11,600 kg	Brutogewicht:	11,988 kg
Aantal stuks:	145 ST		
Pallet			
Pallettype:	Pallet 1200 x 800 mm Hout		
DE per laag:	8 ST	Lagen:	5 ST
Nettogewicht:	464,00 kg	Brutogewicht:	504,32 kg
DE per pallet:	40 ST		
Totale pallethoogte:	137,00 cm		
Primaire verpakking			
Beschrijving:	Zak	Materiaal:	HDPE
Hoeveelheid:	1,0000 PCE		
Gewicht	16,2 g		
Kleur:	Blauw		
Breedte	440 mm		
Hoogte	740 mm		
Secundaire verpakking			
Beschrijving:	Doos	Materiaal:	Golfkarton
Hoeveelheid:	1,0000 PCE		
Gewicht	370 g		
Kleur:	Wit		
Lengte (buitenzijde):	394 mm		
Breedte (buitenzijde):	294 mm		
Hoogte (buitenzijde):	244 mm		
Beschrijving:	Tape	Materiaal:	BOPP
Hoeveelheid:	0,0020 KG		
Kleur:	Transparant		
Breedte	48 mm		
Beschrijving:	Etiket	Materiaal:	Papier
Hoeveelheid:	1,0000 PCE		
Gewicht	1,69 g		
Kleur:	Wit		
Breedte	148 mm		
Hoogte	148 mm		
Codering			
Productiedatum:	Neen	Vervaldatum:	DDMMJJJJ UU MM
Naam:	Ja	Leverancier:	Ja
EAN:	Ja	Materiaalcode:	Ja
Tertiaire verpakking			
Beschrijving:	Pallet	Materiaal:	Hout
Hoeveelheid:	1,0000 PCE		
Gewicht	25.000 g		
Lengte	1.200 mm		
Breedte	800 mm		
Hoogte	150 mm		
Beschrijving:	Blad	Materiaal:	Golfkarton
Hoeveelheid:	2,0000 PCE		
Gewicht	296 g		
Oppervlak:	0,86 m2		
Kleur:	Bruin		
Lengte	1.150 mm		
Breedte	750 mm		
Beschrijving:	Etiket	Materiaal:	Papier
Hoeveelheid:	4,0000 PCE		
Gewicht	0,7 g		
Kleur:	Wit		
Breedte	150 mm		
Hoogte	200 mm		
Beschrijving:	Folie (stretch)	Materiaal:	LDPE
Hoeveelheid:	0,2238 KG		
Kleur:	Transparant		
Breedte	500 mm		
Beschrijving:	Lint		
Hoeveelheid:	12,3266 G		
Lengte	600.000 mm		
Breedte	165,1 mm		
Codering			
Productiedatum:	SAP batchcode	Vervaldatum:	Ja
Naam:	Ja	Leverancier:	Ja
EAN:	Ja	Materiaalcode:	Ja

Artikelnummer: 10214268

Laatste verandering op: 11.03.2024

VOEDSELVEILIGHEID / HACCP

Fysische gevaren - specifiek controlesysteem

Zeven:	Aanwezig	Maas:	Opmerkingen
	Ja	4 mm	
Filters:	Neen		
Metaaldetectie:	Ja		
Ferro:		Diameter van het controle-instrument: 3 mm	
Non ferro:		Diameter van het controle-instrument: 4 mm	
Roestvrijstaal:		Diameter van het controle-instrument: 3,2 mm	
Röntgenstraal	Neen		
Afkeurmethode:	Perslucht in de vergrendelde bak		

WETTELIJKE INFORMATIE

Internationaal ingrediëntnummer

Type	Nummer	Opmerkingen
EAN13	05413321246739	
GN-code (EU)	1905908000	

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.

Laatste verandering op: 11.03.2024
Verandering: Ingrediëntendeclaratie, Verpakkingsinformatie - Palletisering, Mogelijke kruiscontaminatie