

PRODUCTINFORMATIEBLAD		
www.bakerandbaker.eu	BAKER&BAKER dedicated to delight	
		Laatste verandering op: 07.05.2024
Pastel de Nata CS 40x65g		

ARTIKELNUMMERS

Artikelnummer	
Baker & Baker artikelnummer	10250411
Bedrijfsnaam	Productcode
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	5604267098678
Baker & Baker BENELUX BV	29578
Overig	
EAN-Code	5604267098678
GN-code (EU)	1901200000

BENAMING VAN HET LEVENSMIDDEL

Benaming van het levensmiddel:	Bladerdeeggebak met roomvulling (63%), ongebakken, diepvries
---------------------------------------	--

PRODUCTOMSCHRIJVING

Bakkerswaren, Diepgevroren
Diepgevroren, ongebakken taartje van bladerdeeg in aluminiumbakvorm, met een vulling gemaakt van suiker, melk en eieren.

ALGEMENE INFORMATIE

Land van herkomst:	Portugal	Continent van herkomst:	Europa
Fysische conditie:	Diepgevroren		

GEBRUIKSINSTRUCTIES

Toepassing			
Bakken in bevroren toestand			
Werkinstructies			
Ontdooien:	Tijd:	0 min	
Bakken (Heteluchtoven):	Tijd:	16 - 20 min	Temperatuur: 230 - 240 °C

PRODUCTAFMETINGEN

	Doel	Interval	Methode	Opmerking
Gewicht	65 g	60,5 - 69,5 g		
Hoogte	32 mm	29 - 35 mm		
Diameter	72 mm	69 - 75 mm		

SENSORISCHE INFORMATIE

Smaak	Typisch, Niet ranzig	Geur:	Geen vreemde geuren, Typisch
Uiterlijk:	Typisch	Kleur:	Wit, Oranje

Artikelnummer:	10250411	Laatste verandering op:	07.05.2024
-----------------------	----------	--------------------------------	------------

FORMULERING

Ingrediënt			E-nummer	%*		
Halfvolle melk (Melk)				20		
Tarwebloem (Tarwe)				20		
Suiker				20		
Water				20		
Margarine				10		
	Plantaardige oliën en vetten				10	
	(in wisselende verhoudingen)				10	
	Palm				5	
	Soja				3	
	Zonnebloem				2	
	Water				2	
	Zout				< 1	
	Emulgator				< 1	
		Mono- en diglyceriden van vetzuren	E 471			< 1
		Lecithinen	E 322			< 1
	Dextrose				< 1	
	Voedingszuur				< 1	
		Citroenzuur	E 330			< 1
	Natuurlijk aroma				< 1	
	Kleurstof				< 1	
		Caroteen	E 160a			< 1
Eigeel van hennen met vrije loop (Ei)				7		
Glucose-fructosestroop				4		
Maïszetmeel				1		
Zeezout				< 1		
* Afgeronde waarden. De afronding is als volgt:						
		> 10 %:	Afgerond op 5 %	(12,4 %: 10 % en 12,5 %: 15 %)		
		> 1 % - < 10 %:	Afgerond op 1 %	(2,4 %: 2 % en 2,5 %: 3 %)		
		< 1 %:	< 1 %			

INGREDIËTENDECLARATIE

Halfvolle melk (MELK); Tarwebloem (TARWE); Suiker; Water; Margarine (Plantaardige oliën en vetten (in wisselende verhoudingen); Palm, Soja, Zonnebloem; Water; Zout; Emulgator: Mono- en diglyceriden van vetzuren, Lecithinen; Dextrose; Voedingszuur: Citroenzuur; Natuurlijk aroma; Kleurstof: Caroteen); Eigeel van hennen met vrije loop (Ei); Glucose-fructosestroop; Maïszetmeel; Zeezout.

NUTRITIONELE INFORMATIE

Per 100 gram product		
Energie:	1.046 kJ	(249 kcal)
Vetten:	11 g	
waarvan verzadigde vetzuren:	5,5 g	
waarvan enkelvoudig onverzadigd vetzuren:	3,7 g	
waarvan meervoudig onverzadigd vetzuren:	1,5 g	
Koolhydraten:	34 g	
waarvan suikers:	20 g	
Vezels:	1,0 g	
Eiwitten:	3,5 g	
Zout (Na x 2,5):	0,51 g	

ADDITIONELE NUTRITIONELE INFORMATIE

Per 100 gram product		
Vetten waarvan transonverzadigde vetzuren:	0,1 g	
Vetten waarvan niet-dierlijke transvetzuren:	0,1 g	
Mineralen - Natrium:	204,00 mg	
Water:	49,7 g	

Artikelnummer: 10250411

Laatste verandering op: 07.05.2024

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	Neen	Neen	Neen
Gerst	Neen	Neen	Neen
Haver	Neen	Neen	Neen
Spelt	Neen	Neen	Neen
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	Neen	Neen	Neen
Amandel	Neen	Neen	Neen
Hazelnoten	Neen	Neen	Neen
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	Neen	Neen
Zwavedioxide 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 zwavedioxide 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.			

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

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 #: CU-RSPO SCC-831152

DIEET 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		

Artikelnummer:	10250411	Laatste verandering op:	07.05.2024
-----------------------	----------	--------------------------------	------------

MICROBIOLOGISCHE INFORMATIE

	Eenheid	M	m	n	c: > m	Methode/opmerkingen
Enterobacteriaceae:	/ g	1 000				AFNOR BRD:07/24-11/13
E. coli:	/ 1 g	100				ISO 16649-2
Gisten en schimmels	/ g	1 000				BKR 23/11-12/18, SYMPHONY Agar mthod BKR 23/11-12/18
Bacillus cereus:	/ g	1 000				ISO 7932
Staphylococcus aureus:	/ g	1 000				ISO 6888-2
Salmonella:	/ 25 g	Niet aantoonbaar				AFNOR BRD 07/11-12/05 Rapid Salmonella
Listeria monocytogenes:	/ 1 g	100				Compass Listeria AgarAFNOR (BKR23/05-12/07)

HOUDBAARHEID EN OPSLAG CONDITIES

Bewaarcondities	
Houdbaarheid na productie:	270 dagen
Bewaartemperatuur:	Bevoren: < -18 °C
Opslagadvies:	Na ontdooien niet opnieuw invriezen.
Houdbaarheid:	1 dagen
Bewaartemperatuur:	Kamertemperatuur: 15 - 25 °C
Opslagadvies:	Omgevingstemperatuur
Transportcondities	
Transporttemperatuur	-18 °C

Artikelnummer:	10250411	Laatste verandering op:	07.05.2024
-----------------------	----------	--------------------------------	------------

VERPAKKINGSINFORMATIE

Distributieeenheid					
Nettogewicht:		2,6 kg	Brutogewicht:		2,976 kg
			Aantal stuks:		40 ST
Pallet					
Pallettype:		Pallet 1200 x 800 mm Hout			
DE per laag:		10 ST	Lagen:		14 ST
Nettogewicht:		364 kg	Brutogewicht:		445 kg
			DE per pallet:		140 ST
			Totale pallethoogte:		182,4 cm
Primaire verpakking					
Beschrijving:		Zak	Materiaal:		HDPE
Hoeveelheid:		1,0000 PCE			
Gewicht		13,8 g			
Kleur:		Blauw			
Breedte		830 mm			
Hoogte		580 mm			
Beschrijving:		Beker	Materiaal:		Aluminium
Hoeveelheid:		40,0000 PCE			
Gewicht		1 g			
Kleur:		Metalig			
Hoogte		20 mm			
Hoogte (buitenzijde):		20 mm			
Beschrijving:		Blad	Materiaal:		Vouwkarton, BOPP
Hoeveelheid:		3,0000 PCE			
Gewicht		31 g			
Kleur:		Grijs			
Lengte		400 mm			
Breedte		160 mm			
Secundaire verpakking					
Beschrijving:		Doos	Materiaal:		Golfkarton
Hoeveelheid:		1,0000 PCE			
Gewicht		223,7 g			
Kleur:		Wit			
Lengte (buitenzijde):		429 mm			
Breedte (buitenzijde):		172 mm			
Hoogte (buitenzijde):		120 mm			
Beschrijving:		Etiket	Materiaal:		Papier
Hoeveelheid:		1,0000 PCE			
Kleur:		Wit			
Breedte		110 mm			
Hoogte		207 mm			
Beschrijving:		Etiket	Materiaal:		Papier
Hoeveelheid:		1,0000 PCE			
Gewicht		5 g			
Kleur:		Wit			
Breedte		287 mm			
Hoogte		185 mm			
Tertiaire verpakking					
Beschrijving:		Folie (stretch)	Materiaal:		LLDPE
Hoeveelheid:		0,5750 KG			
Kleur:		Transparant			
Breedte		500 mm			
Beschrijving:		Pallet	Materiaal:		Hout
Hoeveelheid:		1,0000 PCE			
Gewicht		25.000 g			
Lengte		1.200 mm			
Breedte		800 mm			
Hoogte		144 mm			
Beschrijving:		Etiket	Materiaal:		Papier
Hoeveelheid:		2,0000 PCE			
Gewicht		1,02 g			
Kleur:		Wit			
Breedte		149 mm			
Hoogte		210 mm			

Artikelnummer:	10250411	Laatste verandering op:	07.05.2024
-----------------------	----------	--------------------------------	------------

VOEDSELVEILIGHEID / HACCP

Fysische gevaren - specifiek controlesysteem			
	Aanwezig		Opmerkingen
Metaaldetectie:	Neen		
Ferro:		Diameter van het controle-instrument:	
Non ferro:		Diameter van het controle-instrument:	
Roestvrijstaal:		Diameter van het controle-instrument:	

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 databaseersysteem. 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: 07.05.2024
Verandering: