

PRODUCTINFORMATIEBLAD

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Specificatie geldig voor producten met THT vanaf: 01.04.2025

Laatste verandering op: 07.06.2023

B&B Milk Choc Cookie Puck 50g

ARTIKELNUMMERS

| Artikelnummer | |
|--------------------------------|-----------------|
| Baker & Baker artikelnummer | 10241749 |
| Bedrijfsnaam | |
| Productcode | |
| Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH | 4017040030450 |
| Baker & Baker BENELUX BV | 03045 |
| Baker & Baker FRANCE SARL | 3045 |
| Baker & Baker Global | 10241749 |
| Overig | |
| EAN-Code | 4017040030450 |
| GN-code (EU) | 1901200000 |

BENAMING VAN HET LEVENSMIDDEL

Benaming van het levensmiddel: Koekjes met stukjes melkchocolade, ongebakken, diepgevroren

PRODUCTOMSCHRIJVING



Diepgevroren bakkerswaar, ongebakken.

ALGEMENE INFORMATIE

| | |
|---------------------------|-----------|
| Land van herkomst: | Duitsland |
| Fysische conditie: | Bevroren |

GEBRUIKSINSTRUCTIES

| Toepassing | | | |
|---|--------------|-------------|----------------------------------|
| Bakken in bevroren toestand | | | |
| De tijd en temperatuur informatie is indicatief en afhankelijk van de bedrijfsomstandigheden. | | | |
| Werkinstructies | | | |
| Bakken (Heteluchtoven): | Tijd: | 11 - 13 min | Temperatuur: 160 - 170 °C |
| Bakken (Vloeroven): | Tijd: | 13 - 15 min | Temperatuur: 170 - 180 °C |

PRODUCTAFMETINGEN

| | Doel | Interval | Methode | Opmerking |
|-----------------|-------|------------|----------|-----------|
| Gewicht | 50 g | 45 - 55 g | Rauw | |
| Diameter | 90 mm | 85 - 95 mm | Gebakken | |

SENSORISCHE INFORMATIE

| Gebakken | | | |
|-------------------|----------------------------------|---------------|--|
| Smaak | Zoet, Boterachtig, Melkchocolade | Geur: | Vers, Gebakken |
| Uiterlijk: | Met chocoladestukjes | Kleur: | Goudbruin met licht variërende nuances |
| Structuur: | Zacht, Taai, Vochtig | | |

Artikelnummer: 10241749

Laatste verandering op: 07.06.2023

FORMULERING

| Ingredient | | E-nummer | %* | |
|------------------------------|-------------------------|-------------------|-------|-----|
| Tarwebloem | | | 30 | |
| Melkchocoladestukjes | | | 20 | |
| | Suiker | | | 10 |
| | Volle melkpoeder | | | 4 |
| | Cacaoboter | | | 3 |
| | Cacao massa | | | 2 |
| | Emulgator | | | < 1 |
| | | Lecithinen (soja) | E 322 | < 1 |
| | Natuurlijk vanillearoma | | | < 1 |
| Suiker | | | 15 | |
| Palmvet | | | 10 | |
| Water | | | 6 | |
| Raapzaadolie | | | 5 | |
| Weipoeder (Melk) | | | 3 | |
| Invertsuikerstroop | | | 3 | |
| Boter | | | 3 | |
| Voorverstijfselde rijstbloem | | | 1 | |
| Bevochtigingsmiddel | | | < 1 | |
| | Glycerol | E 422 | | < 1 |
| Rijsmiddel | | | < 1 | |
| | Natriumcarbonaat | E 500 | | < 1 |
| | Glucono-delta-lacton | E 575 | | < 1 |
| Zout | | | < 1 | |
| Melasse | | | < 1 | |
| Natuurlijk aroma | | | < 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 %

INGREDIËNTEDECLARATIE

TARWEbloem; Melkchocoladestukjes (19%) (Suiker; Volle MELKpoeder; Cacaoboter; Cacao massa; Emulgator: Lecithinen (SOJA); Natuurlijk vanillearoma); Suiker; Palmvet; Water; Raapzaadolie; WEIpoeder (zoet); Invertsuikerstroop; BOTER; Voorverstijfselde rijstbloem; Bevochtigingsmiddel: Glycerol; Rijsmiddel; Natriumcarbonaat, Glucono-delta-lacton; Zout; Melasse; Natuurlijk aroma.

NUTRITIONELE INFORMATIE

| Per 100 gram product | | |
|---|----------|------------|
| Energie: | 1.917 kJ | (458 kcal) |
| Vetten: | 23,2 g | |
| waarvan verzadigde vetzuren: | 10,8 g | |
| waarvan enkelvoudig onverzadigd vetzuren: | 9,3 g | |
| waarvan meervoudig onverzadigd vetzuren: | 2,8 g | |
| Koolhydraten: | 56,7 g | |
| waarvan suikers: | 32,7 g | |
| Vezels: | 1,5 g | |
| Eiwitten: | 5,0 g | |
| Zout (Na x 2,5): | 0,8258 g | |

ADDITIONELE NUTRITIONELE INFORMATIE

| Per 100 gram product | |
|--|----------|
| Vetten waarvan transonverzadigde vetzuren: | 0,3 g |
| Vetten waarvan dierlijke transvetzuren: | 0,2 g |
| Vetten waarvan niet-dierlijke transvetzuren: | 0,2 g |
| Zout (NaCl): | 579,7 mg |
| Mineralen - Natrium: | 330,3 mg |
| Water: | 12,2 g |

Artikelnummer: 10241749

Laatste verandering op: 07.06.2023

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 | Neen | Neen |
| Gerst | Neen | Neen | Neen |
| 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 | 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 | Neen | Neen |
| Pecannoten | Neen | Ja | Ja |
| Paranoten | Neen | Neen | Neen |
| Pistachenoten | Neen | Ja | Ja |
| Macademianoten | Neen | Ja | Ja |
| Selderij en daarvan afgeleide producten | Neen | Neen | Neen |
| Mosterd en daarvan afgeleide producten | Neen | Neen | Neen |
| Sesam en daarvan afgeleide producten | Neen | Neen | Neen |
| Zwaveloxide en sulfieten in concentraties > 10 mg/kg of > 10 mg/l | 0 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: NOTEN, EI.
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.

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-846038

DIET INFORMATIE

| | | | |
|---|------|--|------|
| Geslacht voor (lacto-ovo-) vegetariërs: | Ja | Geslacht voor glutenvrij dieet | Neen |
| Geslacht voor lactovegetariërs: | Ja | Geslacht voor personen met een lactose-intolerantie: | Neen |
| Geslacht voor ovo-vegetariërs: | Neen | Geslacht voor personen met een koemelkeiwitalergie: | Neen |
| Geslacht voor veganisten: | Neen | | |

MICROBIOLOGISCHE INFORMATIE

| | Eenheid | M | m | n | c: > m | Methode/opmerkingen |
|-------------------------|---------|------------------|---|---|--------|---|
| Totaal kiemgetal: | / g | 100 000 | | | | ASU L 00.00-88, DIN EN ISO 4833 |
| E. coli: | / 1 g | 100 | | | | ASU L 00.00-132/2, DIN ISO 16649-2, ASU L 06.00-36, DIN 10110 |
| Schimmels: | / g | 10 000 | | | | ASU L 01.00-37 |
| Bacillus cereus: | / g | 1 000 | | | | ASU L00.00-25, DIN 10198-1 |
| Staphylococcus aureus: | / g | 100 | | | | ASU L 00.00-55, DIN EN ISO 6888-1 |
| Salmonella: | / 25 g | Niet aantoonbaar | | | | ASU L 00.00-20/20a, ISO 6579 |
| Listeria monocytogenes: | / 1 g | 100 | | | | ASU L 00.00-22/37 °C, DIN ISO 11290-2 |

| | |
|--------------------------------|---|
| Artikelnummer: 10241749 | Laatste verandering op: 07.06.2023 |
|--------------------------------|---|

HOUDBAARHEID EN OPSLAG CONDITIES

| | |
|--|---|
| Bewaarcondities | |
| Houdbaarheid na productie: | 540 dagen |
| Bewaartemperatuur: | <= -18 °C |
| Opslagadvies: | Bevroren, Na ontdooien niet opnieuw invriezen. |
| Opslagcondities na bakken (Lab simulatie) | |
| Houdbaarheid: | 5 dagen |
| Bewaartemperatuur: | 18 - 25 °C |
| Opslagadvies: | Omgevingstemperatuur, Bescherm tegen hitte en uitdroging. |
| Transportcondities | |
| Transporttemperatuur | < -18 °C |

VERPAKKINGSINFORMATIE

| | | | |
|-------------------------------|----------------------|-----------------------------|------------|
| Distributieeenheid | | | |
| Nettogewicht: | 4,500 kg | Brutogewicht: | 4,709 kg |
| | | Aantal stuks: | 90 ST |
| Pallet | | | |
| Pallettype: | Pallet 1200 x 800 mm | | |
| DE per laag: | 12 ST | Lagen: | 10 ST |
| Nettogewicht: | 540 kg | Brutogewicht: | 594,024 kg |
| | | Totale pallethoogte: | 179 cm |
| Primaire verpakking | | | |
| Beschrijving: | Zak | Materiaal: | HDPE |
| Hoeveelheid: | 1,0000 PCE | | |
| Gewicht | 10,54 g | | |
| Kleur: | Blauw | | |
| Breedte | 340 mm | | |
| Hoogte | 610 mm | | |
| Secundaire verpakking | | | |
| Beschrijving: | Doos | Materiaal: | Golfkarton |
| Hoeveelheid: | 1,0000 PCE | | |
| Gewicht | 190 g | | |
| Kleur: | Wit | | |
| Lengte (buitenzijde): | 294 mm | | |
| Breedte (buitenzijde): | 244 mm | | |
| Hoogte (buitenzijde): | 164 mm | | |
| Beschrijving: | Etiket | Materiaal: | Papier |
| Hoeveelheid: | 2,0000 PCE | | |
| Gewicht | 2,16 g | | |
| Kleur: | Wit | | |
| Breedte | 110 mm | | |
| Hoogte | 200 mm | | |
| Codering | | | |
| Vervaldatum: | Ja | | |
| Naam: | Ja | Materiaalcode: | Ja |
| EAN: | Ja | | |
| Tertiaire verpakking | | | |
| Beschrijving: | Blad | Materiaal: | Papier |
| Hoeveelheid: | 4,0000 PCE | | |
| Gewicht | 2,000 g | | |
| Kleur: | Grijs | | |
| Lengte | 780 mm | | |
| Breedte | 1.180 mm | | |
| Beschrijving: | Folie (stretch) | Materiaal: | LLDPE |
| Hoeveelheid: | 0,0000 PCE | | |
| Kleur: | Transparant | | |
| Breedte | 500 mm | | |
| Beschrijving: | Etiket | Materiaal: | Papier |
| Hoeveelheid: | 2,0000 PCE | | |
| Gewicht | 2,70 g | | |
| Kleur: | Wit | | |
| Breedte | 148 mm | | |
| Hoogte | 210 mm | | |

Artikelnummer: 10241749

Laatste verandering op: 07.06.2023

VOEDSELVEILIGHEID / HACCP

Fysische gevaren - specifiek controlesysteem

| | Aanwezig | | Opmerkingen |
|------------------------|----------|--|-------------|
| Metaaldetectie: | Ja | | |
| Ferro: | | Diameter van het controle-instrument: 2,5 mm | |
| Non ferro: | | Diameter van het controle-instrument: 3,0 mm | |
| Roestvrijstaal: | | Diameter van het controle-instrument: 3,0 mm | |

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.

Laatste verandering op: 07.06.2023
Verandering: Verpakkingsinformatie