

PRODUCTINFORMATIEBLAD

www.bakerandbaker.eu

BAKER&BAKER
dedicated to delight

Laatste verandering op: 03.01.2025

B&B BL Pistachio Muffin

ARTIKELNUMMERS

Artikelnummer	
Baker & Baker artikelnummer	10250786
Bedrijfsnaam	Productcode
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	10200
Baker & Baker POLSKA SP Z O.O.	501109
Baker & Baker ITALIA S.R.L.	
Baker & Baker BENELUX BV	39010
Baker & Baker FRANCE SARL	39010
Overig	
EAN-Code	5604267102009
GN-code (EU)	1905907000

BENAMING VAN HET LEVENSMIDDEL

Benaming van het levensmiddel:	Muffin met pistachecrème(8,3%),gedecoreerd met pistachecrème(1,7%) en -stukjes(2,5%),gebakken,diepvries.
---------------------------------------	--

PRODUCTOMSCHRIJVING



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

ALGEMENE INFORMATIE

Land van herkomst:	Portugal
Fysische conditie:	Diepgevroren

GEBRUIKSINSTRUCTIES

Algemeen advies			
Toepassing			
Ontdooien en opdienen			
Werkinstructies			
Ontdooien:	Tijd:	90 min	Temperatuur: 15 - 25 °C

PRODUCTAFMETINGEN

	Doel	Interval	Methode	Opmerking
Gewicht	120 g	115 - 125 g		
Hoogte	80 mm	70 - 90 mm		
Diameter	85 mm	75 - 95 mm		

SENSORISCHE INFORMATIE

Smaak	Pistache, Zoet	Geur:	Geen vreemde geuren, Typisch
Uiterlijk:	Bevroren	Kleur:	Goudkleur, Groenachtig

Artikelnummer: 10250786

Laatste verandering op: 03.01.2025

FORMULERING

Ingrediënt		E-nummer	%*	
Tarwebloem			25	
Water			20	
Suiker			20	
Plantaardige olie			15	
	Raapzaad			15
Pistachecrème			10	
	Suiker			4
	Plantaardige oliën			2
		Raapzaad		1
		Zonnebloem		< 1
	Hazelnootcrème			1
	Magere melkpoeder			< 1
	Pistache			< 1
	Volle melkpoeder			< 1
	Emulgator			< 1
		E 322 (SOJA)	E 322	< 1
	Cacaoboter			< 1
	Lactose			< 1
	Weipoeder (Melk)			< 1
	Gemodificeerd maïszetmeel			< 1
	Natuurlijk aroma			< 1
	Plantaardig extract			< 1
		Spirulina		< 1
		Saffloerconcentraat		< 1
	Hazelnoten			< 1
	Natuurlijk vanillearoma			< 1
	Kleurend levensmiddel			< 1
	Spirulina			< 1
	Saffloerconcentraat			< 1
Pistache			3	
Tarwezetmeel			2	
Rijsmiddel			2	
	E 450	E 450		< 1
	E 500	E 500		< 1
	E 341	E 341		< 1
	E 575	E 575		< 1
Gemodificeerd Zetmeel			1	
Voorverstijfsele rijstbloem			1	
Melkeiwit			1	
Weipoeder (Melk)			1	
Heeleipoeder van hennen met vrije loop			1	
Aroma			< 1	
Emulgator			< 1	
	E 481	E 481		< 1
Zout			< 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; Water; Suiker; Plantaardige olie: Raapzaad; Pistachecrème (Suiker; Plantaardige oliën: Raapzaad, Zonnebloem; HAZELNOOTcrème; Magere MELKpoeder; PISTACHE; Volle MELKpoeder; Emulgator: E 322 (SOJA); Cacaoboter; LACTOSE; Weipoeder (MELK); Gemodificeerd maïszetmeel; Natuurlijk aroma; Plantaardig extract: Spirulina, Saffloerconcentraat; HAZELNOTEN; Natuurlijk vanillearoma; Kleurend levensmiddel; Spirulina; Saffloerconcentraat); PISTACHE; TARWEzetmeel; Rijsmiddel: E 450, E 500, E 341, E 575; Gemodificeerd Zetmeel; Voorverstijfsele rijstbloem; MELKeiwit; Weipoeder (MELK); Heeleipoeder van hennen met vrije loop; Aroma; Emulgator: E 481; Zout.

NUTRITIONELE INFORMATIE

Per 100 gram product		
Energie:	1.643 kJ	(392 kcal)
Vetten:	19 g	
waarvan verzadigde vetzuren:	2,4 g	
waarvan enkelvoudig onverzadigd vetzuren:	9,1 g	
waarvan meervoudig onverzadigd vetzuren:	4,0 g	
Koolhydraten:	48 g	
waarvan suikers:	25 g	
Vezels:	1,0 g	
Eiwitten:	6,1 g	
Zout (Na x 2,5):	0,81 g	

Artikelnummer: 10250786

Laatste verandering op: 03.01.2025

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
Mineralen - Natrium:	325,40 mg
Water:	22,9 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	Ja	Ja	Ja
Amandel	Neen	Ja	Ja
Hazelnoten	Ja	Ja	Ja
Walnoten	Neen	Ja	Ja
Cashewnoten	Neen	Ja	Ja
Pecannoten	Neen	Ja	Ja
Paranoten	Neen	Neen	Neen
Pistachenoten	Ja	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	Ja
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 SO ₂ bedraagt.			
Mogelijke kruiscontaminatie			
Kan sporen bevatten van: ANDERE NOTEN, SESAM.			
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"-clause 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.

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		

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:	10250786	Laatste verandering op:	03.01.2025
-----------------------	----------	--------------------------------	------------

HOUDBAARHEID EN OPSLAG CONDITIES

Bewaarcondities

Houdbaarheid na productie:	450 dagen
Bewaartemperatuur:	Bevoren: < -18 °C
Opslagadvies:	Na ontdooien niet opnieuw invriezen.

Opslagcondities na ontdooien (Lab simulatie)

Houdbaarheid:	2 dagen
Bewaartemperatuur:	Kamertemperatuur: 15 - 25 °C
Opslagadvies:	Niet verpakt

Opslagcondities na ontdooien (Lab simulatie)

Houdbaarheid:	3 dagen
Bewaartemperatuur:	Kamertemperatuur: 15 - 25 °C
Opslagadvies:	Verpakt

Transportcondities

Transporttemperatuur	-18 °C
-----------------------------	--------

Artikelnummer: 10250786

Laatste verandering op: 03.01.2025

VERPAKKINGSINFORMATIE

Distributieeenheid

Nettogewicht:	2,880 kg	Brutogewicht:	3,390 kg	Aantal stuks:	24 ST
Pallet					
Pallettype:	Pallet 1200 x 800 mm Hout				
DE per laag:	8 ST	Lagen:	10 ST	DE per pallet:	80 ST
Nettogewicht:	230,40 kg	Brutogewicht:	296,84 kg	Totale paltehoogte:	195,50 cm

Primaire verpakking

Beschrijving:	Krimpfolie	Materiaal:	Polyolefine
Hoeveelheid:	6,7200 G		
Gewicht	4,8 g		
Kleur:	Transparant		
Beschrijving:	Tray	Materiaal:	Golfkarton
Hoeveelheid:	2,0000 PCE		
Gewicht	88,11 g		
Kleur:	Wit		
Lengte (buitenzijde):	372 mm		
Breedte (buitenzijde):	280 mm		
Hoogte (buitenzijde):	83 mm		
Beschrijving:	Beker	Materiaal:	Papier
Hoeveelheid:	24,0000 PCE		
Gewicht	1,6 g		
Kleur:	Zwart		
Hoogte	66 mm		
Diameter bovenzijde:	93 mm		
Diameter onderzijde:	50 mm		

Secundaire verpakking

Beschrijving:	Tape		
Hoeveelheid:	2,0600 G		
Breedte	48 mm		
Beschrijving:	Doos	Materiaal:	Golfkarton
Hoeveelheid:	1,0000 PCE		
Gewicht	256 g		
Kleur:	Wit		
Lengte (buitenzijde):	398 mm		
Breedte (buitenzijde):	293 mm		
Hoogte (buitenzijde):	181 mm		
Beschrijving:	Tray	Materiaal:	Golfkarton
Hoeveelheid:	2,0000 PCE		
Gewicht	49,79 g		
Kleur:	Wit		
Beschrijving:	Etiket	Materiaal:	Papier
Hoeveelheid:	3,0000 PCE		
Gewicht	1,02 g		
Kleur:	Wit		
Breedte	149 mm		
Hoogte	210 mm		

Coding

Naam:	Ja	Vervaldatum:	DD/MM/JJJJ	Lotcode:	XXXXXXXXXX
EAN:	Ja	Leverancier:	Ja	Materiaalcode:	Ja

Tertiaire verpakking

Beschrijving:	Folie (stretch)	Materiaal:	PE
Hoeveelheid:	0,0802 KG		
Kleur:	Transparant		
Breedte	500 mm		
Beschrijving:	Etiket	Materiaal:	Papier
Hoeveelheid:	0,0000 PCE		
Gewicht	1,02 g		
Kleur:	Wit		
Breedte	149 mm		
Hoogte	210 mm		
Beschrijving:	Pallet	Materiaal:	Hout
Hoeveelheid:	0,0000 PCE		
Gewicht	25.000 g		
Lengte	1.200 mm		
Breedte	800 mm		
Hoogte	144 mm		
Beschrijving:	Krimpfolie	Materiaal:	PE
Hoeveelheid:	0,0000 PCE		
Breedte	500 mm		

Coding

Vervaldatum:	DD/MM/JJJJ	Lotcode:	XXXXXXXXXX
--------------	------------	----------	------------

Artikelnummer: 10250786 Laatste verandering op: 03.01.2025

Naam: Ja Leverancier: Neen Materiaalcode: Ja
EAN: Ja
Overige codes: SSCC

VOEDSELVEILIGHEID / HACCP

Fysische gevaren - specifiek controlesysteem			
	Aanwezig		Opmerkingen
Filters:	Ja		
Metaaldetectie:	Ja		
Ferro:		Diameter van het controle-instrument: 2,5 mm	
Non ferro:		Diameter van het controle-instrument: 2,5 mm	
Roestvrijstaal:		Diameter van het controle-instrument: 3,0 mm	
Röntgenstraal	Neen		
Visuele inspectie:	Ja		
Afkeurmethode:	Bandstop en hoorbaar alarm		

WETTELIJKE INFORMATIE

Internationaal ingrediëntnummer		
Type	Nummer	Opmerkingen
GN-code (EU)	1905907000	

Alle producten zijn conform de voedselwetgeving van de Europese Unie, de nationale voedselwetgeving van de EU lidstaten en de UK.

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: 03.01.2025
Verandering: