

PRODUCTINFORMATIEBLAD

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Laatste verandering op: 22.05.2025

Waldkorn® Volkoren Reuzenbol**ARTIKELNUMMERS**

Artikelnummer	
Baker & Baker artikelnummer	10251978
Bedrijfsnaam	
Baker & Baker BENELUX BV	Productcode
	29612
Overig	
EAN-Code	5413321296123
GN-code (EU)	1905908000

BENAMING VAN HET LEVENSMIDDEL

Benaming van het levensmiddel: Meergranenbrood, volkoren, voorgebakken, diepvries.

PRODUCTOMSCHRIJVING

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

ALGEMENE INFORMATIE

Land van herkomst:	België
Fysische conditie:	Bevroren
Claims (EC No 1924/2006):	Vezelrijk

GEBRUIKSINSTRUCTIES

Werkinstructies				
Ontdooien:	Tijd:	30 min	Temperatuur:	20 - 23 °C
Bakken (Traditionele oven):	Tijd:	6 - 8 min	Temperatuur:	200 - 220 °C
Bakken (Heteluchtoven):	Tijd:	6 - 8 min	Temperatuur:	180 - 200 °C

PRODUCTAFMETINGEN

	Doel	Interval	Methode	Opmerking
Gewicht	130 g	125 - 135 g		
Diameter	129 mm	119 - 139 mm		

SENSORISCHE INFORMATIE

Smaak	Typisch	Geur:	Typisch
Uiterlijk:	Bevroren	Kleur:	Donkerbruin

Artikelnummer: 10251978

Laatste verandering op: 22.05.2025

FORMULERING

Ingredient		E-nummer	%*	
Volkoren tarwemeel (Tarwe)			45	
Water			30	
Tarwegluten (Tarwe)			5	
Sojastukjes (Soja)			4	
Tarwevlokken (Tarwe)			3	
Volkoren roggemeel (Rogge)			3	
Geel lijnzaad			2	
Haverkorrels (Haver)			2	
Zonnebloempitten			2	
Gist			1	
Gedroogd gerstemoutextract (Gerst)			1	
Gejodeerd zout			< 1	
	Zout			< 1
	Kaliumjodide			< 1
Tarwevezel (Tarwe)			< 1	
Geroosterde gerstemoutmeel (Gerst)			< 1	
Gedroogd roggezuurdeeg (Rogge)			< 1	
Raapzaadolie			< 1	
Meelverbeteraar			< 1	
	Ascorbinezuur	E 300		< 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

Volkoren tarwemeel (TARWE)(47%); Water; Tarwegluten (TARWE)(4,8%); Sojastukjes (SOJA); Tarwevlokken (TARWE)(2,7%); Volkoren roggemeel (ROGGE)(2,6%); Geel lijnzaad; Haverkorrels (HAVER)(1,7%); Zonnebloempitten; Gist; Gedroogd gerstemoutextract (GERST)(1,1%); Gejodeerd zout (Zout); Kaliumjodide; Tarwevezel (TARWE)(1,0%); Geroosterde gerstemoutmeel (GERST)(0,8%); Gedroogd roggezuurdeeg (ROGGE)(0,3%); Raapzaadolie; Meelverbeteraar: Ascorbinezuur.

NUTRITIONELE INFORMATIE

Per 100 gram product		
Energie:	1.032 kJ	(245 kcal)
Vetten:	3,8 g	
waarvan verzadigde vetzuren:	0,6 g	
waarvan enkelvoudig onverzadigd vetzuren:	0,9 g	
waarvan meervoudig onverzadigd vetzuren:	2,1 g	
Koolhydraten:	36 g	
waarvan suikers:	1,2 g	
Vezels:	7,9 g	
Eiwitten:	13 g	
Zout (Na x 2,5):	1,0 g	

ADDITIONELE NUTRITIONELE INFORMATIE

Per 100 gram product	
Vetten waarvan transonverzadigde vetzuren:	0,0 g
Vetten waarvan dierlijke transvetzuren:	0,0 g
Vetten waarvan niet-dierlijke transvetzuren:	0,0 g
Mineralen - Natrium:	400,90 mg
Water:	37,9 g

Artikelnummer: 10251978

Laatste verandering op: 22.05.2025

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	Neen	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)	Neen	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	Neen	Ja
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	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 zwavel dioxide 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 bevatten: EI, MELK, NOTEN.

Gebaseerd op de risicobeoordeling en risicobeheersing van de fabriek en de documentatie die door onze leveranciers aan Baker & Baker is verstrekt, 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: Dit product bevat geen palm- of palmpitolie of derivaten daarvan
Waarde:
Supply chain model:

DIET INFORMATIE

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

De geschiktheid voor veganisme is gebaseerd op zorgvuldig geselecteerde ingrediënten en er wordt rekening gehouden met de best mogelijke productiemethoden om het risico op kruisbesmetting tot een minimum te beperken.

Artikelnummer: 10251978

Laatste verandering op: 22.05.2025

MICROBIOLOGISCHE INFORMATIE

	Eenheid	M	m	n	c: > m	Methode/opmerkingen
Totaal kiemgetal:	/ g	300 000				SP-VG M 008
E. coli:	/ 1 g	50				AFNOR BRD 07/7 - 12/04
Schimmels:	/ g	30.000				ISO 7954
Gisten:	/ g	30.000				ISO 7954
Bacillus cereus:	/ g	3 000				ISO 7932
Staphylococcus aureus:	/ g	500				ISO 6888-2
Salmonella:	/ 25 g	Afwezig				ISO 6579:2002
Listeria monocytogenes:	/ 25 g	100				AFNOR SDP 07/4 - 09/98

HOUDBAARHEID EN OPSLAG CONDITIES

Bewaarcondities	
Houdbaarheid na productie:	365 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:	Niet verpakt
Opslagcondities na bakken (Lab simulatie)	
Houdbaarheid:	1 dagen
Bewaartemperatuur:	Kamertemperatuur: 15 - 25 °C
Opslagadvies:	Verpakt
Transportcondities	
Transporttemperatuur	-18 °C

Artikelnummer: 10251978 Laatste verandering op: 22.05.2025

VERPAKKINGSINFORMATIE

Distributieeenheid			
Nettogewicht:	2,600 kg	Brutogewicht:	2,991 kg
		Aantal stuks:	20 ST
Pallet			
Pallettype:	Pallet 1200 x 800 mm Hout		
DE per laag:	8 ST	Lagen:	7 ST
Nettogewicht:	145,6 kg	Brutogewicht:	190,9 kg
		DE per pallet:	56 ST
		Totale pallethoogte:	185,80 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:	2,0603 G		
Kleur:	Transparant		
Breedte	48 mm		
Beschrijving:	Etiket	Materiaal:	Papier
Hoeveelheid:	1,0000 PCE		
Gewicht	2,5 g		
Kleur:	Wit		
Breedte	150 mm		
Hoogte	200 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	2,5 g		
Kleur:	Wit		
Breedte	150 mm		
Hoogte	200 mm		
Beschrijving:	Folie (stretch)	Materiaal:	LDPE
Hoeveelheid:	0,2240 KG		
Kleur:	Transparant		
Breedte	500 mm		
Codering			
Productiedatum:	SAP batchcode	Vervaldatum:	Ja
Naam:	Ja	Leverancier:	Ja
EAN:	Ja	Materiaalcode:	Ja

Artikelnummer: 10251978

Laatste verandering op: 22.05.2025

VOEDSELVEILIGHEID / HACCP

Fysische gevaren - specifiek controlesysteem

Zeven:	Aanwezig	Maas:	Opmerkingen
Filters:	Ja	5 mm	
Metaaldetectie:	Neen		
Ferro:	Ja	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
GN-code (EU)	1905908000	

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: 22.05.2025
Verandering: Ingrediëntendeclaratie