

PRODUCTINFORMATIEBLAD

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Laatste verandering op: 10.05.2021

BCB Rich Choc Cookie SP 75g

ARTIKELNUMMERS

Artikelnummer	
Baker & Baker artikelnummer	10208469
Bedrijfsnaam	
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	4017040015686
Baker & Baker Global	10208469
MARGO - B&B SCHWEIZ AG	1568
Baker & Baker BENELUX BV	01568
Baker & Baker FRANCE SARL	21112
Overig	
EAN-Code	4017040015686
GN-code (EU)	1905319900

BENAMING VAN HET LEVENSMIDDEL

Benaming van het levensmiddel: Cookie met pure chocolade stukjes, diepgevroren

PRODUCTOMSCHRIJVING



Gebakken koekjes met stukjes pure chocolade. Per stuk verpakt.

ALGEMENE INFORMATIE

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

GEbruIKSINSTRUCTIES

Toepassing			
Ontdooien en opdienen			
Werkinstructies			
Ontdooien:	Tijd:	60 min	Temperatuur: 18 - 25 °C

PRODUCTAFMETINGEN

	Doel	Interval	Methode	Opmerking
Gewicht	75 g	71 - 79 g		
Diameter	115 mm	105 - 125 mm		

SENSORISCHE INFORMATIE

Ontdooid			
Smaak	Chocolade	Geur:	Gebakken
Uiterlijk:	Rond, Met chocolade stukjes	Kleur:	Goudbruin
Structuur:	Licht taai	Kleur onder	Goudbruin
Kleur boven	Goudbruin		

INGREDIËNDECLARATIE

TARWEBLOEM; Belgische pure chocolade (21%) (Suiker; Cacao massa*; Cacaoboter*; Emulgator: SOJALECITHINE; Natuurlijk vanillearoma); Suiker; Palmvet; Raapzaadolie; WEIPOEDER (ZOET); Water; Invertsuikerstroop; Voorverstijfde rijstbloem; Bevochtigmiddel: Glycerol; Rijsmiddel: Natriumcarbonaat, Glucono-delta-lacton; Zout; Melasse; Aroma. *Rainforest Alliance gecertificeerd. Lees meer op ra.org.

Artikelnummer: 10208469

Laatste verandering op: 10.05.2021

NUTRITIONELE INFORMATIE

Per 100 gram product

Energie:	1.997 kJ	(477 kcal)
Vetten:	24,4 g	
waarvan verzadigde vetzuren:	10,9 g	
waarvan enkelvoudig onverzadigd vetzuren:	10,3 g	
waarvan meervoudig onverzadigd vetzuren:	3,1 g	
Koolhydraten:	58,9 g	
waarvan suikers:	34,3 g	
Vezels:	2,2 g	
Eiwitten:	4,7 g	
Zout (Na x 2,5):	0,8123 g	

Per portie (75 G)

Energie:	1.498 kJ	(358 kcal)
Vetten:	18,3 g	
waarvan verzadigde vetzuren:	8,2 g	
waarvan enkelvoudig onverzadigd vetzuren:	7,7 g	
waarvan meervoudig onverzadigd vetzuren:	2,3 g	
Koolhydraten:	44,2 g	
waarvan suikers:	25,8 g	
Vezels:	1,6 g	
Eiwitten:	3,5 g	
Zout (Na x 2,5):	0,6092 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):	556,3 mg
Mineralen - Natrium:	324,9 mg
Water:	8,3 g

REFERENTIE-INNAMES INFORMATIE

Per 100 gram product

VOLWASSENEN

Energie:	24 %
Totale vetten:	35 %
Verzadigde vetzuren:	54 %
Koolhydraten:	23 %
Suikers:	38 %
Eiwitten:	9 %
Zout:	14 %

Per portie (75 G)

VOLWASSENEN

Energie:	18 %
Totale vetten:	26 %
Verzadigde vetzuren:	41 %
Koolhydraten:	17 %
Suikers:	29 %
Eiwitten:	7 %
Zout:	10 %

Artikelnummer: 10208469

Laatste verandering op: 10.05.2021

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
Zwavel dioxide 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 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 sporen bevatten van: NOTEN.
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		
Type: Cacao - UTZ	Waarde: 100 %	Supply chain model: Mass balance
Door de inkoop van UTZ gecertificeerde cacao, steunen wij duurzame cacao teelt. UTZ gecertificeerde boeren gebruiken betere landbouwmethodes, met respect voor mens en natuur. www.utz.org. Supply Chain Model: Mass Balance. UTZ ID: UTZ_CO1000007972		

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 koemelkeiwitalergie:	Neen
Geschikt voor veganisten:	Neen		

Artikelnummer: 10208469	Laatste verandering op: 10.05.2021
--------------------------------	---

MICROBIOLOGISCHE INFORMATIE

	Eenheid	M	m	n	c: > m	Methode/opmerkingen
Totaal kiemgetal:	/ g	10 000				ASU L 00.00-88, DIN EN ISO 4833
E. coli:	/ g	100				ASU L 00.00-132/2, DIN ISO 16649-2, ASU L 06.00-36, DIN 10110
Schimmels:	/ g	1 000				ASU L 01.00-37
Gisten:	/ g	1 000				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:	/ g	100				ASU L 00.00-22/37 °C, DIN ISO 11290-2

HOUDBAARHEID EN OPSLAG CONDITIES

Bewaarcondities	
Houdbaarheid na productie:	540 dagen
Bewaartemperatuur:	-18 °C
Opslagadvies:	Bevoren, Na ontdooien niet opnieuw invriezen.
Opslagcondities na ontdooien (Lab simulatie)	
Houdbaarheid:	10 dagen
Bewaartemperatuur:	18 - 25 °C
Opslagadvies:	Bewaar op een droge plaats en bescherm tegen hitte., Na ontdooien niet opnieuw invriezen.
Transportcondities	
Transporttemperatuur	-18 °C

VERPAKKINGSINFORMATIE

Distributieeenheid					
Nettogewicht:	4,950 kg	Brutogewicht:	5,826 kg	Aantal stuks:	66 ST
Pallet					
Pallettype:	Europallet	Lagen:	9 ST	DE per pallet:	72 ST
DE per laag:	8 ST	Brutogewicht:	448,472 kg	Totale pallethoogte:	165 cm
Nettogewicht:	356,4 kg				
Primaire verpakking					
Beschrijving:	U-card				
Aantal stuks:	66 ST				
Afmetingen:	175 x 130 x 15 mm				
Gewicht	7 g				
Beschrijving:	Folie	Materiaal:	OPP		
Aantal stuks:	66 ST				
Afmetingen:	180 x 130 x 15 mm				
Gewicht	2 g				
Secundaire verpakking					
Beschrijving:	Doos	Materiaal:	Golfkarton		
Afmetingen:	380 x 290 x 190 mm				
Gewicht	235 g				
Beschrijving:	Strepen	Materiaal:	PVC		
Gewicht	4 g				
Beschrijving:	Etiket	Materiaal:	Papier		
Gewicht	2 g				
Codering					
		Vervaldatum:	Ja	Materiaalcode:	Ja
Naam:	Ja				
EAN:	Ja				
Tertiaire verpakking					
Beschrijving:	Pallet	Materiaal:	Hout		
Afmetingen:	1200 x 800 x 150 mm				
Gewicht	25.000 g				
Beschrijving:	Stretch folie	Materiaal:	LLDPE		
Gewicht	1.200 g				
Beschrijving:	Hoekranden	Materiaal:	Karton		
Gewicht	800 g				
Beschrijving:	Laag	Materiaal:	Karton		
Gewicht	2.000 g				

Artikelnummer: 10208469	Laatste verandering op: 10.05.2021
--------------------------------	---

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)	1905319900	
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:	10.05.2021
Verandering:	Duurzaamheid, Verpakkingsinformatie - Palletisering, Verpakkingsinformatie, Ingrediëntendeclaratie, Houdbaarheid en opslag condities