

PRODUCTINFORMATIEBLAD

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Laatste verandering op: 29.09.2021

B&B myMuffin Red Velvet Cake POF

ARTIKELNUMMERS

Artikelnummer	
Baker & Baker artikelnummer	10236075
Bedrijfsnaam	Productcode
Baker & Baker Global	10236075
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	5025183073554
Baker & Baker BENELUX BV	07355
Baker & Baker FRANCE SARL	7355
Baker & Baker POLSKA SP Z O.O.	501178
Baker & Baker AUSTRIA GMBH	5025183073554
Overig	
EAN-Code	5025183073554
GN-code (EU)	19059070007007

BENAMING VAN HET LEVENSMIDDEL

Benaming van het levensmiddel: Red velvet muffin met zachte kaasvulling en -topping (16%), diepgevroren

PRODUCTOMSCHRIJVING



Red velvet muffin met zachte kaasvulling en -topping, diepgevroren

ALGEMENE INFORMATIE

Fysische conditie: Bevroren
Land van herkomst: Engeland

GEBRUIKSISTRUCTIES

Toepassing			
Ontdooien en opdienen			
Werkinstructies			
Ontdooien:	Tijd:	60 - 120 min	Temperatuur: 25 °C

PRODUCTAFMETINGEN

	Doel	Interval	Methode	Opmerking
Gewicht Per portie:	110 g			
Hoogte	80 mm	75 - 85 mm		

SENSORISCHE INFORMATIE

Ontdooid			
Smaak	Zoet gebakken, Vers, Roomkaas	Geur:	Zoet gebakken
Uiterlijk:	Koepelvormig, Licht paddenstoelvormig	Kleur:	Rood
Structuur:	Zacht		

INGREDIËNTEDECLARATIE

Suiker; TARWEBLOEM (TARWEBLOEM; Calciumcarbonaat; Nicotinezuur; Ijzer; Thiamine); Water; Raapzaadolie; Bietensapconcentraat; ZACHTE KAAS (2,8%) (MAGERE MELK; ROOM; Maïszetmeel; Zout; Stabilisator: Xanthaangom, Johannesbroodpitmeel; Startercultuur); Bevochtigingsmiddel: Glycerol; Gouden siroop; TARWEZETMEEL; Rijsmiddel: Difosfaten, Natriumcarbonaat, Calciumfosfaten, Glucono-delta-lacton; BOTER; Gemodificeerd zetmeel; Voorverstijfselede rijstebloem; MELKEIWIT; WEIPOEDER (ZOET); Magere cacao poeder; EIPOEDER; Glucosestroop; Citroensap; Maïszetmeel; Aroma; Emulgator: Natriumstearoyl-2-lactylaate; Stabilisator: Melkzuur.

Artikelnummer: 10236075

Laatste verandering op: 29.09.2021

NUTRITIONELE INFORMATIE

Per 100 gram product

Energie:	1.643 kJ	(392 kcal)
Vetten:	17,9 g	
waarvan verzadigde vetzuren:	2,9 g	
Koolhydraten:	53,8 g	
waarvan suikers:	31,7 g	
Eiwitten:	3,7 g	
Zout (Na x 2,5):	0,5359 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	Neen
Gerst	Neen	Ja	Ja
Haver	Neen	Ja	Ja
Spelt	Neen	Ja	Ja
Khorasantarwe	Neen	Ja	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	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	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
Zwavel dioxide en sulfieten in concentraties > 10 mg/kg of > 10 mg/l	3 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 sporen bevatten van: SOJA, NOTEN.			

GMO INFORMATIE

Dit product bevat geen ingrediënten die etikettering vereisen volgens de verordening (EU) nr. 1829/2003 en Verordening (EU) 1830/2003.

DUURZAAMHEID

Type: Geen PO/PK Waarde: Supply chain model:

DIET INFORMATIE

Geschikt voor (lacto-ovo-) vegetariërs: Ja
Geschikt voor veganisten: Neen

Artikelnummer: 10236075	Laatste verandering op: 29.09.2021
--------------------------------	---

MICROBIOLOGISCHE INFORMATIE

	Eenheid	M	m	n	c: > m	Methode/opmerkingen
Totaal kiemgetal:	/ g	5 000				UKAS Accredited Method, PCA, ISO 4833
Enterobacteriaceae:	/ g	100				UKAS Accredited Method, ISO 21528-2, VRBD agar
E. coli:	/ 1 g	10				UKAS Accredited Method, ISO 16649-2, TBX Agar, Random Sample taken from the line weekly with the view of testing all product groups annually
Schimmels:	/ g	1 000				UKAS Accredited Method, ISO 21527-1, Random Sample taken from the line weekly with the view of testing all product groups annually
Gisten:	/ g	1 000				UKAS Accredited Method, ISO 21527-1, Random Sample taken from the line weekly with the view of testing all product groups annually
Salmonella:	/ 25 g	Afwezig				UKAS Accredited Method, ISO 6579:2002, Random Sample taken from the line weekly with the view of testing all product groups annually
Listeria monocytogenes:	/25 g	Afwezig				UKAS Accredited Method, ISO 11290-2, Random Sample taken from the line weekly with the view of testing all product groups annually

HOUDBAARHEID EN OPSLAG CONDITIES

Bewaarcondities	
Houdbaarheid na productie:	365 dagen
Bewaartemperatuur:	< -18 °C
Opslagadvies:	Bevroren, Na ontdooien niet opnieuw invriezen.
Opslagcondities na ontdooien (Lab simulatie)	
Houdbaarheid:	2 dagen
Bewaartemperatuur:	< 20 °C
Opslagadvies:	Koel en droog bewaren.
Transportcondities	
Transporttemperatuur	< -18 °C

VERPAKKINGSINFORMATIE

Distributieeenheid				
Nettogewicht:	3,96 kg	Brutogewicht:	4,843 kg	Aantal stuks: 36 ST
Primaire verpakking				
Beschrijving:	Beker	Materiaal:	Papier	
Beschrijving:	Krimpfolie	Materiaal:	Polyolefine	
Secundaire verpakking				
Beschrijving:	Tray	Materiaal:	Papier	
Beschrijving:	Tray	Materiaal:	Golfkarton	
Beschrijving:	Etiket	Materiaal:	PP	
Beschrijving:	Doos	Materiaal:	Golfkarton	
Beschrijving:	Etiket	Materiaal:	Papier	

WETTELIJKE INFORMATIE

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.