

## PRODUCTINFORMATIEBLAD

www.bakerandbaker.eu

**BAKER & BAKER**  
dedicated to delight

Laatste verandering op: 08.12.2022

### Mini Pizza Vegetaria

#### ARTIKELNUMMERS

Artikelnummer	
Baker & Baker artikelnummer	<b>10094740</b>
Bedrijfsnaam	
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	4017040883155
MARGO - B&B SCHWEIZ AG	88315
Baker & Baker AUSTRIA GMBH	4017040883155
Baker & Baker Global	10094740
Baker & Baker BENELUX BV	88315
Overig	
EAN-Code	4017040883155
GN-code (EU)	1905908000

#### BENAMING VAN HET LEVENSMIDDEL

**Benaming van het levensmiddel:** Pizza met groente (20 %), voorgerezen en diepgevroren

#### PRODUCTOMSCHRIJVING



Bakkerswaren, Deegstuk, Voorgerezen, Diepgevroren

Diepgevroren, voorgerezen ovale pizza van gistdeeg met een lichtrode tomatensaus en bekleed met pepers , maïs, broccoli, ui en kaas (Gouda/Edam).

#### ALGEMENE INFORMATIE

**Land van herkomst:** Duitsland **Continent van herkomst:** Europa

#### GEBRUIKSISTRUCTIES

Werkinstructies			
<b>Ontdooien:</b>	<b>Tijd:</b>	10 - 30 min	
<b>Opmerkingen</b>	Leg de producten op bakplaten en laat ontdooien.		
<b>Bakken (Traditionele oven):</b>	<b>Tijd:</b>	14 min	<b>Temperatuur:</b> 230 °C
<b>Bakken (Heteluchtoven):</b>	<b>Tijd:</b>	14 min	<b>Temperatuur:</b> 170 - 190 °C

#### PRODUCTAFMETINGEN

	Doel	Interval	Methode	Opmerking
<b>Gewicht</b>	180 g	162 - 200 g		

#### SENSORISCHE INFORMATIE

<b>Smaak</b>	Fruutig, Tomaat, Kaas, kruiden, Plantaardig	<b>Geur:</b>	Fruutig, Tomaat, Kaas, kruiden
<b>Uiterlijk:</b>	Typisch	<b>Kleur:</b>	Licht, Lichtrood, Rood, Groen, Geel
<b>Structuur:</b>	Krokant, Sappig		

**FORMULERING**

Ingredient	E-nummer	%*
DEEG		
Tarwebloem		
Water		
Gist		
Olijfolie		
Gejodeerd zout		
Zout		
Kaliumjodaat		
Suiker		
Stabilisator		
	E 412	E 412
Tarwemoutbloem		
Emulgator		
	E 472e	E 472e
Rijsmiddel		
	E 450	E 450
	E 500	E 500
Raapzaadolie		
Meelverbeteraar		
	E 300	E 300
Enzyme		
Zuurteregelaar		
	E 170	E 170
TOPPING		
Tomatensaus		15
Water		
Tomatenpoeder		
Gemodificeerd zetmeel		
Suiker		
Gejodeerd zout		
Zout		
Kaliumjodaat		
Dextrose		
Gehydrolyseerde plantaardige eiwitten		
Zout		
Specerijen (bevat knoflook)		
Raapzaadolie		
Voedingszuur		
	E 330	E 330
Paprika extract		
Kaas		10
Kaas (Gouda)		
Edammer		
Stukjes rode en gele paprika		10
Maïs		5
Broccoli		5
Rode ui, stukjes		
Olijfolie		
Gejodeerd zout		
Zout		
Kaliumjodaat		
Peper		
Tijm		
Basilicum		
Marjolein		
Oregano		
* 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 %		

**INGREDIËNDECLARATIE**

DEEG: TARWEBloem; Water; Gist; Olijfolie; Gejodeerd zout: (Zout, Kaliumjodaat); Suiker; Stabilisator: E 412; TARWEmoutbloem; Emulgator: E 472e; Rijsmiddel: (E 450, E 500); Raapzaadolie; Meelverbeteraar: E 300; Enzyme; Zuurteregelaar: E 170. TOPPING: Tomatensaus (14%): (Water; Tomatenpoeder; Gemodificeerd zetmeel; Suiker; Gejodeerd zout: (Zout, Kaliumjodaat); Dextrose; Gehydrolyseerde plantaardige eiwitten; Zout; Specerijen (bevat knoflook); Raapzaadolie; Voedingszuur: E 330; Paprika extract); KAAS (11%): (KAAS (Gouda), EDAMMER); Stukjes rode en gele paprika (10%); Maïs (5%); Broccoli (5%); Rode ui, stukjes; Olijfolie; Gejodeerd zout: (Zout, Kaliumjodaat); Peper; Tijm; Basilicum; Marjolein; Oregano.

Artikelnummer: 10094740

Laatste verandering op: 08.12.2022

**NUTRITIONELE INFORMATIE**
**Per 100 gram product**

Energie:	750 kJ (178 kcal)
Vetten:	5,0 g
waarvan verzadigde vetzuren:	0,5 g
waarvan enkelvoudig onverzadigd vetzuren:	2,1 g
waarvan meervoudig onverzadigd vetzuren:	2,4 g
Koolhydraten:	24,9 g
waarvan suikers:	4,2 g
Vezels:	3,1 g
Eiwitten:	6,9 g
Zout (Na x 2,5):	2,0500 g

**ADDITIONELE NUTRITIONELE INFORMATIE**
**Per 100 gram product**

Vetten waarvan transonverzadigde vetzuren:	0,1 g
Zout (NaCl):	2.052,0 mg
Mineralen - Natrium:	821,0 mg
Koolhydraatruilwaarden:	2,1 BU
Water:	58,0 g

**ALLERGENENINFORMATIE**

Allergeen	Aanwezig		
	product	productielijn	fabriek
<b>Legale allergenen (overeenkomstig Verordening (EU) Nr. 1169/2011)</b>			
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	Neen	Neen	Ja
Vis en afgeleide producten	Neen	Ja	Ja
Pinda's en daarvan afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
Sojabonen en daarvan afgeleide producten	Neen	Neen	Ja
Melk en daarvan afgeleide producten (lactose inbegrepen)	Ja	Ja	Ja
Noten en daarvan afgeleide producten	Neen	Neen	Ja
Amandel	Neen	Neen	Ja
Hazelnoten	Neen	Neen	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	Neen	Ja
Zwavel dioxide en sulfieten in concentraties > 10 mg/kg of > 10 mg/l	0 PPM *	Neen	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 SO <sub>2</sub> bedraagt.			
<b>Mogelijke kruiscontaminatie</b>			
Kan sporen bevatten van: VIS.			

**GMO INFORMATIE**

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

**DUURZAAMHEID**

<b>Type:</b>	Dit product bevat geen palm- of palmpitolie of derivaten daarvan	<b>Waarde:</b>	<b>Supply chain model:</b>
--------------	--	----------------	----------------------------

<b>Artikelnummer:</b> 10094740	<b>Laatste verandering op:</b> 08.12.2022
--------------------------------	---

**MICROBIOLOGISCHE INFORMATIE**

	Eenheid	M	m	n	c: > m	Methode/opmerkingen
<b>E. coli:</b>	/ 1 g	1 000	100			DIN ISO 16649-2
<b>Bacillus cereus:</b>	/ g	1 000	100			ISO 7932
<b>Staphylococcus aureus:</b>	/ g	1 000	100			ISO 6888-1
<b>Salmonella:</b>	/ 25 g	Niet aantoonbaar				ISO 6579:2002
<b>Listeria monocytogenes:</b>	/ 1 g	100				ISO 11290-2

**HOUDBAARHEID EN OPSLAG CONDITIES**

<b>Bewaarcondities</b>	
<b>Houdbaarheid na productie:</b>	273 dagen
<b>Bewaartemperatuur:</b>	< -18 °C
<b>Opslagadvies:</b>	Bevroren, Na ontdooien niet opnieuw invriezen.
<b>Transportcondities</b>	
<b>Transporttemperatuur</b>	-18 °C

**VERPAKKINGSINFORMATIE**

<b>Distributieeenheid</b>			
<b>Nettogewicht:</b>	4,32 kg	<b>Brutogewicht:</b>	4,725 kg
<b>Opmerkingen</b>	2 x 2,16 kg	<b>Aantal stuks:</b>	24 ST
<b>Pallet</b>			
<b>Pallettype:</b>	Europallet	<b>Lagen:</b>	10 ST
<b>DE per laag:</b>	8 ST	<b>DE per pallet:</b>	80 ST
<b>Nettogewicht:</b>	345,60 kg	<b>Brutogewicht:</b>	403,25 kg
		<b>Totale pallethoogte:</b>	187 cm
<b>Primaire verpakking</b>			
<b>Beschrijving:</b>	Folie	<b>Materiaal:</b>	PE
<b>Afmetingen:</b>	410 x 355 mm		
<b>Gewicht</b>	17 g		
<b>Secundaire verpakking</b>			
<b>Beschrijving:</b>	Karton	<b>Materiaal:</b>	Golfkarton
<b>Afmetingen:</b>	402 x 295 x 172 mm		
<b>Gewicht</b>	369 g		
<b>Lengte (buitenzijde):</b>	402 mm		
<b>Breedte (buitenzijde):</b>	295 mm		
<b>Hoogte (buitenzijde):</b>	172 mm		
<b>Tertiaire verpakking</b>			
<b>Beschrijving:</b>	Pallet	<b>Materiaal:</b>	Hout
<b>Afmetingen:</b>	1200 x 800 144 mm		
<b>Gewicht</b>	25 kg		
<b>Kleur:</b>	Bruin		

**VOEDSELVEILIGHEID / HACCP**

<b>Fysische gevaren - specifiek controlesysteem</b>			
	Aanwezig		Opmerkingen
<b>Metaaldetectie:</b>	Ja		
<b>Ferro:</b>		<b>Diameter van het controle-instrument:</b>	3 mm
<b>Non ferro:</b>		<b>Diameter van het controle-instrument:</b>	3 mm
<b>Roestvrijstaal:</b>		<b>Diameter van het controle-instrument:</b>	3,5 mm
<b>Procesomschrijving</b>			

<b>Artikelnummer:</b> 10094740	<b>Laatste verandering op:</b> 08.12.2022
--------------------------------	---

**WETTELIJKE INFORMATIE**

Internationaal ingrediëntnummer		
Type	Nummer	Opmerkingen
GN-code (EU)	1905908000	
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:	08.12.2022
Verandering:	Ingrediëntendeclaratie