

PRODUCTINFORMATIEBLAD		
www.bakerandbaker.eu	BAKER&BAKER dedicated to delight	
		Laatste verandering op: 10.11.2025
Waldkorn® Classic Kaiserbroodje		

ARTIKELNUMMERS

Artikelnummer	
Baker & Baker artikelnummer	10251913
Bedrijfsnaam	
Baker & Baker Global	10251913
Baker & Baker BENELUX NV	29609
Overig	
EAN-Code	5604267102351
GN-code (EU)	1905903000

BENAMING VAN HET LEVENSMIDDEL

Benaming van het levensmiddel:	Bruin multigranenbrood, vorgebakken, diepvries.
--------------------------------	---

PRODUCTOMSCHRIJVING


Bruin multigranenbrood, vorgebakken, diepvries.

ALGEMENE INFORMATIE

Land van herkomst:	Portugal
Fysische conditie:	Diepgevroren

GEBRUIKSINSTRUCTIES

Toepassing			
Werkinstructies			
Ontdooien:	Tijd:	30 min	Temperatuur: 21 - 25 °C
Bakken (Heteluchtoven):	Tijd:	10 - 12 min	Temperatuur: 180 - 200 °C
Bakken (Traditionele oven):	Tijd:	10 - 12 min	Temperatuur: 200 - 220 °C

PRODUCTAFMETINGEN

	Doel	Interval	Methode	Opmerking
Gewicht	60 g	55,5 - 64,5 g		
Hoogte	40 mm	35 - 45 mm		
Lengte	95 mm	85 - 105 mm		

SENSORISCHE INFORMATIE

Smaak	Brood	Geur:	Brood
Uiterlijk:	Diepgevroren, Typisch	Kleur:	Lichtbruin
Structuur:	Typisch		

Artikelnummer: 10251913

Laatste verandering op: 10.11.2025

FORMULERING

Ingredient	E-nummer	%*
Tarwebloem (Tarwe)		27
Volkoren tarwemeel (Tarwe)		25
Water		16
Tarwegluten (Tarwe)		5
Gedeeltelijk geroosterde tarwemoutbloem (Tarwe)		3
Havervlokken (Haver)		3
Zonnebloempitten		3
Gebroken volkoren tarwekorrels (Tarwe)		3
Bruin lijnzaad		3
Gerstekorrels (Gerst)		2
Haverkorrels (Haver)		2
Gist		2
Gedroogd gerstemoutextract (Gerst)		2
Volkoren roggemeel (Rogge)		2
Gejodeerd zout		< 1
Zout		< 1
Kaliumjodide		< 1
Raapzaadolie		< 1
Gedroogd roggezuurdeeg (Rogge)		< 1
Tarwevezel (Tarwe)		< 1
Meelverbeteraar		< 1
Ascorbinezuur	E 300	< 1

INGREDIËNTEDECLARATIE

Tarwebloem (TARWE) (27%); Volkoren tarwemeel (TARWE) (25%); Water; Tarwegluten (TARWE) (4,6%); Gedeeltelijk geroosterde tarwe moutbloem (TARWE) (3,4%); Havervlokken (HAVER) (3,4%); Zonnebloempitten; Gebroken volkoren tarwekorrels (TARWE) (2,8%); Bruin lijnzaad; Gerstekorrels (GERST) (2,3%); Haverkorrels (HAVER) (2,3%); Gist; Gedroogd gerstemoutextract (GERST)(1,8%); Volkoren roggemeel (ROGGE)(1,6%); Gejodeerd zout (Zout; Kaliumjodide); Raapzaadolie; Gedroogd roggezuurdeeg (ROGGE) (0,6%); Tarwevezel (TARWE) (0,5%); Meelverbeteraar: Ascorbinezuur.

NUTRITIONELE INFORMATIE

Per 100 gram product		
Energie:	1.213 kJ	(288 kcal)
Vetten:	5,0 g	
waarvan verzadigde vetzuren:	0,6 g	
waarvan enkelvoudig onverzadigd vetzuren:	1,4 g	
waarvan meervoudig onverzadigd vetzuren:	2,3 g	
Koolhydraten:	45 g	
waarvan suikers:	3,0 g	
Vezels:	6,4 g	
Eiwitten:	13 g	
Zout (Na x 2,5):	0,80 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
Zout (NaCl):	925,3 mg
Mineralen - Natrium:	336,00 mg
Water:	29,5 g

Artikelnummer: 10251913

Laatste verandering op: 10.11.2025

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	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	Neen	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	Ja	Ja
Cashewnoten	Neen	Ja	Ja
Pecannoten	Neen	Ja	Ja
Paranoten	Neen	Neen	Neen
Pistachenoten	Neen	Ja	Ja
Macademianoten	Neen	Neen	Neen
Selderij en daarvan afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
Mosterd en daarvan afgeleide producten	Neen	Ja	Ja
Sesam en daarvan afgeleide producten	Neen	Ja	Ja
Zwavel dioxide en sulfieten in concentraties > 10 mg/kg of > 10 mg/l	0 PPM *	Neen	Ja
Lupine en daarvan afgeleide producten	Neen	Ja	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 SO₂ bedraagt.

Mogelijke kruiscontaminatie

Kan bevatten: EI, LUPINE, MELK, MOSTERD, NOTEN, SESAM, SOJA.

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.

DIEET 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.

MICROBIOLOGISCHE INFORMATIE

	Eenheid	M	m	n	c: > m	Methode/opmerkingen
Bacillus cereus:	/ g	1 000				ISO 7932
Staphylococcus aureus:	/ g	100				ISO 6888-2
Salmonella:	/ 25 g	Afwezig				PAM 55
Listeria monocytogenes:	/ 1 g	100				PAM 17

Artikelnummer:	10251913	Laatste verandering op:	10.11.2025
----------------	----------	-------------------------	------------

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

Transportcondities

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

VERPAKKINGSINFORMATIE

Distributieeenheid

Nettogewicht:	3,000 kg	Brutogewicht:	3,331 kg	Aantal stuks:	50 ST
Pallet					
Pallettype:	Pallet 1200 x 800 mm Hout				
DE per laag:	8 ST	Lagen:	7 ST	DE per pallet:	56 ST
Nettogewicht:	168,0 kg	Brutogewicht:	213,9 kg		

Primaire verpakking

Beschrijving:	Flexible film, Buis	Materiaal:	HDPE
Hoeveelheid:	0,0255 KG		
Kleur:	Blauw		
Breedte	421 mm		

Secundaire verpakking

Beschrijving:	Tape		
Hoeveelheid:	2,0600 G		
Breedte	48 mm		
Beschrijving:	Doos	Materiaal:	Golfkarton
Hoeveelheid:	1,0000 PCE		
Gewicht	329,01 g		
Kleur:	Wit		
Lengte (buitenzijde):	398 mm		
Breedte (buitenzijde):	293 mm		
Hoogte (buitenzijde):	241 mm		
Beschrijving:	Etiket	Materiaal:	Papier
Hoeveelheid:	1,0000 PCE		
Kleur:	Wit		
Breedte	110 mm		
Hoogte	207 mm		

Codering

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

Tertiaire verpakking

Beschrijving:	Folie (stretch)	Materiaal:	PE
Hoeveelheid:	0,2710 KG		
Kleur:	Transparant		
Breedte	500 mm		
Beschrijving:	Etiket	Materiaal:	Papier
Hoeveelheid:	3,0000 PCE		
Gewicht	1,02 g		
Kleur:	Wit		
Breedte	149 mm		
Hoogte	210 mm		
Beschrijving:	Pallet	Materiaal:	Hout
Hoeveelheid:	1,0000 PCE		
Gewicht	25.000 g		
Lengte	1.200,00 mm		
Breedte	800,00 mm		
Hoogte	144,00 mm		

Codering

Naam:	Ja	Vervaldatum:	DD/MM/JJJJ	Lotcode:	XXXXXXXXXX
EAN:	Ja	Leverancier:	Neen	Materiaalcode:	Ja
Overige codes:	SSCC				

Artikelnummer: 10251913	Laatste verandering op: 10.11.2025
-------------------------	------------------------------------

VOEDSELVEILIGHEID / HACCP

Fysische gevaren - specifiek controlesysteem			
Zeven:	Aanwezig Ja	Maas: 1 mm	Opmerkingen
Filters:	Neen		
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: 3,5 mm	
Röntgenstraal	Neen		
Visuele inspectie:	Ja		
Afkeurmethode:	Bandstop en hoorbaar alarm		

WETTELIJKE INFORMATIE

Internationaal ingrediëntnummer		
Type	Nummer	Opmerkingen
GN-code (EU)	1905903000	
EAN13	5604267102351	

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

VERKLARING

Dit document komt voort uit een gevalideerd QA/ERP databaseersysteem. 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: 10.11.2025	
Verandering:	