

PRODUCTINFORMATIEBLAD			
www.bakerandbaker.eu	 dedicated to delight	Specificatie geldig voor producten met THT vanaf:	31.03.2024
		Laatste verandering op:	01.03.2023
Panini gegrild met kruiden			

ARTIKELNUMMERS

Artikelnummer	
Baker & Baker artikelnummer	10174355
Bedrijfsnaam	Productcode
Baker & Baker BENELUX BV	24377
Overig	
EAN-Code	5413321243776
GN-code (EU)	1905903000
GN-code (EU)	1905903000

BENAMING VAN HET LEVENSMIDDEL

Benaming van het levensmiddel:	Panini met kruiden (0,4%), diepgevroren
--------------------------------	---

PRODUCTOMSCHRIJVING

	
Voorgebakken brood, Bevroren Panini gegrild met kruiden.	

ALGEMENE INFORMATIE

Fysische conditie:	
Land van herkomst:	Polen

GEBRUIKSINSTRUCTIES

Werkinstructies			
Ontdooien:	Tijd:	30 min	
Opmerkingen	Ontdooi op kamertemperatuur.		
Bakken (Heteluchtoven):	Tijd:	4 - 5 min	Temperatuur: 180 - 200 °C
Bakken (Traditionele oven):	Tijd:	4 - 5 min	Temperatuur: 200 - 220 °C
Opmerkingen	Belegd opwarmen in de oven of grill.		

PRODUCTAFMETINGEN

	Doel	Interval	Methode	Opmerking
Gewicht	125 g	120 - 130 g		
Lengte	270 mm	255 - 285 mm		
Omtrek	175 mm	165 - 185 mm		
Vorm:	Lang			

SENSORISCHE INFORMATIE

Smaak	kruiden, Typisch	Geur:	Typisch, kruiden
Uiterlijk:	Bevroren	Kleur:	Wit
Structuur:	Typisch		

INGREDIËNTENDECLARATIE

TARWEbloem; Water; Gist; Gejodeerd zout (Zout; Kaliumjodaat); Kruiden (0,4%) (Rozemarijn; Basilicum; Oregano; Tijm); TARWEgluten; Antioxidant: Ascorbinezuur.

Artikelnummer:	10174355	Laatste verandering op:	01.03.2023
----------------	----------	-------------------------	------------

NUTRITIONELE INFORMATIE

Per 100 gram product			
Energie:	1.002 kJ	(236 kcal)	
Vetten:	1,0 g		
waarvan verzadigde vetzuren:	0,3 g		
Koolhydraten:	48,0 g		
waarvan suikers:	1,6 g		
Eiwitten:	7,8 g		
Zout (Na x 2,5):	1,4000 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	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	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	Neen	Neen
Amandel	Neen	Neen	Neen
Hazelnoten	Neen	Neen	Neen
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	Neen
Mosterd en daarvan afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
Sesam en daarvan afgeleide producten	Neen	Ja	Ja
Zwavedioxide en sulfieten in concentraties > 10 mg/kg of > 10 mg/l	0 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 zwavedioxide 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, MELK / LACTOSE, SESAM, EI.			
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.
--

BIOLOGISCHE INFORMATIE

Biologisch:	Neen
-------------	------

DUURZAAMHEID

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

DIEET INFORMATIE

Geschikt voor (lacto-ovo-) vegetariërs:	Ja
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:	10174355	Laatste verandering op:	01.03.2023
-----------------------	----------	--------------------------------	------------

MICROBIOLOGISCHE INFORMATIE

	Eenheid	M	m	n	c: > m	Methode/opmerkingen
Totaal kiemgetal:	/ g	5 000	500			ISO 4833
Enterobacteriaceae:	/ g	1 000				ISO 7402
Schimmels:	/ g	500				ISO 7954
Gisten:	/ g	500				ISO 7954
Bacillus cereus:	/ g	100				ISO 7932
Staphylococcus aureus:	/ g	100				ISO 6888-1
Salmonella:	/ 25 g	Afwezig				ISO 6579

HOUDBAARHEID EN OPSLAG CONDITIES

Bewaarcondities	
Houdbaarheid na productie:	365 dagen
Bewaartemperatuur:	-18 °C
Opslagadvies:	Na ontdooien niet opnieuw invriezen.
Transportcondities	
Transporttemperatuur	-18 °C
Opmerkingen	Frozen (≤ -18°C) an upward fluctuation of 3 °C is allowed during transport (89/108/EEC).

VERPAKKINGSINFORMATIE

Distributieeenheid			
Nettogewicht:	6,25 kg	Brutogewicht:	6,8 kg
		Aantal stuks:	50 ST
Primaire verpakking			
Beschrijving:	Zak	Materiaal:	HDPE
Secundaire verpakking			
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.
--