

PRODUCTINFORMATIEBLAD

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Laatste verandering op: 20.01.2024

Rustico bonk met spelt

ARTIKELNUMMERS

Artikelnummer	
Baker & Baker artikelnummer	10249149
Bedrijfsnaam	
Baker & Baker BENELUX BV	Productcode 29530
Overig	
EAN-Code	5413321295300
GN-code (EU)	1905903000

BENAMING VAN HET LEVENSMIDDEL

Benaming van het levensmiddel: Bruin meergranen brood met spelt en gedecoreerd met zaden, voorgebakken diepgevroren.

PRODUCTOMSCHRIJVING



Bakkerijproduct voor alle consumenten (voor uitzonderingen, zie ingrediënten- en allergenenlijst).

ALGEMENE INFORMATIE

Land van herkomst:	België
Claims (EC No 1924/2006):	Vezelrijk

GEBRUIKSIINSTRUCTIES

Werkinstructies			
Ontdoeien:	Tijd:	30 min	Temperatuur: 20 - 23 °C
Bakken (Traditionele oven):	Tijd:	6 - 8 min	Temperatuur: 200 - 220 °C
Bakken (Heteluchtoven):	Tijd:	6 - 8 min	Temperatuur: 180 - 200 °C

PRODUCTAFMETINGEN

	Doel	Interval	Methode	Opmerking
Gewicht	110 g			
Hoogte	53 mm			
Lengte	110 mm			
Breedte	100 mm			

SENSORISCHE INFORMATIE

Smaak	Typisch	Geur:	Typisch
Uiterlijk:	Bevroren	Kleur:	Lichtbruin

INGREDIËNTEDECLARATIE

Spelt tarwebloem (TARWE)(33%); Tarwebloem (TARWE)(24%); Water; Gerstekorrels (GERST)(2,6%); Gemout gerstemeel (GERST)(2,0%); Bruin lijnzaad(1,9%); Zonnebloempitten(1,6%); Maïstukjes; Sojastukjes (SOJA); Gierstzaad(1,6%); Gist; Gejodeerd zout (Zout; Kaliumjodide); Geroosterde gerstemoutmeel (GERST); Roggezuurdesem (ROGGE)(0,7%); Geel lijnzaad(0,7%); Emulgator: Lecithinen, Mono- en diglyceriden van vetzuren versterkt met mono- en diacetylwijnsteenzuur; Suiker; Tarwevezel (TARWE)(0,5%); Dextrose; Sojabloem (SOJA); Raapzaadolie; Meelverbeteraar: Ascorbinezuur.

Artikelnummer: 10249149	Laatste verandering op: 20.01.2024
-------------------------	------------------------------------

NUTRITIONELE INFORMATIE

Per 100 gram product		
Energie:	1.145 kJ	(271 kcal)
Vetten:	3,9 g	
waarvan verzadigde vetzuren:	0,7 g	
Koolhydraten:	45 g	
waarvan suikers:	1,5 g	
Eiwitten:	11 g	
Zout (Na x 2,5):	0,974 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	Ja	Ja	Ja
Gerst	Ja	Ja	Ja
Haver	Neen	Ja	Ja
Spelt	Ja	Ja	Ja
Khorasantarwe	Neen	Neen	Ja
Schaaldieren en afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
Eieren en afgeleide producten	Neen	Ja	Ja
Vis en afgeleide producten	Neen	Neen	Ja
Pinda's en daarvan afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
Sojabonen en daarvan afgeleide producten	Ja	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	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	Ja	Ja
Mosterd en daarvan afgeleide producten	Neen	Neen	Ja
Sesam en daarvan afgeleide producten	Neen	Ja	Ja
Zwavel dioxide en sulfieten in concentraties > 10 mg/kg of > 10 mg/l	0 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: EI, MELK, NOTEN, SELDERIJ.			
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:	Dit product bevat geen palm- of palmpitolie of derivaten daarvan	Waarde:		Supply chain model:	
--------------	--	----------------	--	----------------------------	--

DIET INFORMATIE

Geschikt voor (lacto-ovo-) vegetariërs:	Ja
Geschikt voor veganisten:	Ja
<i>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.</i>	

Artikelnummer: 10249149	Laatste verandering op: 20.01.2024
--------------------------------	---

MICROBIOLOGISCHE INFORMATIE

	Eenheid	M	m	n	c: > m	Methode/opmerkingen
Totaal kiemgetal:	/ g	1 000 000				SP-VG M 008
E. coli:	/ 1 g	50				AFNOR BRD 07/7 - 12/04
Schimmels:	/ g	1 000				ISO 7954
Gisten:	/ g	100 000				ISO 7954
Bacillus cereus:	/ g	100 000				ISO 7932
Staphylococcus aureus:	/ g	1 000				ISO 6888-2
Salmonella:	/ 25 g	Niet aantoonbaar				ISO 6579:2002
Listeria monocytogenes:	/ 25 g	100				AFNOR SDP 07/4 - 09/98

HOUBAARHEID 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:	Na ontdooien niet opnieuw invriezen.
Transportcondities	
Transporttemperatuur	-18 °C

VERPAKKINGSINFORMATIE

Distributieeenheid				
Nettogewicht:	3,850 kg	Brutogewicht:	4,238 kg	Aantal stuks: 35 ST
Primaire verpakking				
Beschrijving:	Zak	Materiaal:	HDPE	
Secundaire verpakking				
Beschrijving:	Doos	Materiaal:	Golfkarton	
Beschrijving:	Tape	Materiaal:	BOPP	
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.
--