

PRODUCTINFORMATIEBLAD

www.bakerandbaker.eu

BAKER&BAKER
dedicated to delight

Laatste verandering op: 23.05.2025

CINNAMON ROLL**ARTIKELNUMMERS**

Artikelnummer	
Baker & Baker artikelnummer	10170606
Bedrijfsnaam	
Productcode	
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	4017040006981
Baker & Baker BENELUX BV	00698
Baker & Baker FRANCE SARL	698
Baker & Baker POLSKA SP Z O.O.	501720
Baker & Baker MAGYARORSZÁG KFT	7141088
Baker & Baker Global	10170606
Overig	
EAN-Code	4017040006981
GN-code (EU)	1905907000

BENAMING VAN HET LEVENSMIDDEL

Benaming van het levensmiddel: Gistdeeg, slakvormig met kaneel, gebakken, diepgevries

PRODUCTOMSCHRIJVING

Bakkerswaren, Diepgevoren

Opgerold gistdeeg met boter- en kaneelsuikervulling en witte glazuur.

ALGEMENE INFORMATIE

Land van herkomst:	Duitsland
Fysische conditie:	Diepgevoren

GEBRUIKSINSTRUCTIES

Werkinstructies			
Ontdooien:	Tijd:	60 min	Temperatuur: < 25 °C

PRODUCTAFMETINGEN

	Doel	Interval	Methode	Opmerking
Gewicht	100 g	95 - 110 g	Maat	
Hoogte	40 mm	34 - 45 mm	Maat	
Diameter	95 mm	90 - 106 mm		

SENSORISCHE INFORMATIE

Smaak	Zoet, Kaneel, Gist	Geur:	Zoet, Kaneel, Suikergeur, Gist
Uiterlijk:	Typisch	Kleur:	Helder, Geglazuurd, Lichtbruin
Structuur:	Fijn, Onregelmatige poriën, Zacht		

Artikelnummer: 10170606

Laatste verandering op: 23.05.2025

FORMULERING

Ingredient		E-nummer	%*	
Tarwebloem (Tarwe)			40	
Water			10	
Suiker			10	
Bruine suiker			9	
Boter (Melk)			8	
Margarine			8	
	Palmvet			6
	Water			1
	Emulgator			< 1
		Mono- en diglyceriden van vetzuren	E 471	< 1
		Palmolie		< 1
	Zuurteregelaar			< 1
		Citroenzuur	E 330	< 1
Glazuur			5	
	Suiker			3
	Plantaardige vetten			2
		Palm		1
		Kokos		< 1
	Emulgator			< 1
		Lecithinen	E 322	< 1
	Aroma (bevat melk)			< 1
	Zout			< 1
Heel ei (Ei)			4	
Gist			2	
Volle melkpoeder (Melk)			2	
Kaneel			1	
Gejodeerd zout			< 1	
	Zout			< 1
	Kaliumjodaat			< 1
Tarwezetmeel (Tarwe)			< 1	
Tarwegluten (Tarwe)			< 1	

* 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 %

INGREDIËNTEDECLARATIE

Tarwebloem (TARWE); Water; Suiker; Bruine suiker; Boter (MELK); Margarine (Palmvet; Water; Emulgator: Mono- en diglyceriden van vetzuren; Palmolie; Zuurteregelaar: Citroenzuur); Glazuur (Suiker; Plantaardige vetten: Palm, Kokos; Emulgator: Lecithinen; Aroma (bevat MELK); Zout); Heel ei (EI); Gist; Volle melkpoeder (MELK); Kaneel (1%); Gejodeerd zout (Zout; Kaliumjodaat); Tarwezetmeel (TARWE); Tarwegluten (TARWE).

NUTRITIONELE INFORMATIE
Per 100 gram product

Energie:	1.732 kJ	(415 kcal)
Vetten:	18 g	
waarvan verzadigde vetzuren:	11 g	
waarvan enkelvoudig onverzadigd vetzuren:	5,1 g	
waarvan meervoudig onverzadigd vetzuren:	1,2 g	
Koolhydraten:	56 g	
waarvan suikers:	25 g	
Vezels:	2,1 g	
Eiwitten:	6,1 g	
Zout (Na x 2,5):	0,82 g	

ADDITIONELE NUTRITIONELE INFORMATIE
Per 100 gram product

Vetten waarvan transonverzadigde vetzuren:	0,7 g
Vetten waarvan dierlijke transvetzuren:	0,0 g
Vetten waarvan niet-dierlijke transvetzuren:	0,7 g
Zout (NaCl):	820,0 mg
Mineralen - Natrium:	328,00 mg
Water:	21,4 g

Artikelnummer: 10170606 Laatste verandering op: 23.05.2025

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	Neen	Neen	Ja
Gerst	Neen	Neen	Neen
Haver	Neen	Neen	Neen
Spelt	Neen	Neen	Neen
Khorasantarwe	Neen	Neen	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	Ja
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	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
Zwavel dioxide 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 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, SESAM.			
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.

DUURZAAMHEID

Type: Palmolie	Waarde: 86,35 %	Supply chain model: Mass balance
Supply Chain Model: Mass Balance. Draagt bij aan de productie van gecertificeerde duurzame palmolie. www.rspo.org . RSPO ID: 9-1569-16-000-00; RSPO #: CU-RSPO SCC-848080		
Opmerkinge n	MB/CU-RSPO SCC-848080 RSPO member number 9-1569-16-000-00	
Type: Palmolie	Waarde: 5,46 %	Supply chain model: Mass balance
RSPO ID: 9-1569-16-000-00; RSPO #: CU-RSPO SCC-848080		
Type: Palmpit	Waarde: 8,19 %	Supply chain model: Mass balance
RSPO ID: 9-1569-16-000-00; RSPO #: CU-RSPO SCC-848080		

DIET INFORMATIE

Geschikt voor (lacto-ovo-) vegetariërs:	Ja	Geschikt voor glutenvrij dieet	Neen
Geschikt voor lactovegetariërs:	Neen	Geschikt voor personen met een lactose-intolerantie:	Neen
Geschikt voor ovo-vegetariërs:	Neen	Geschikt voor personen met een koemelkeiwitallergie:	Neen
Geschikt voor veganisten:	Neen		

Artikelnummer: 10170606 Laatste verandering op: 23.05.2025
MICROBIOLOGISCHE INFORMATIE

	Eenheid	M	m	n	c: > m	Methode/opmerkingen
Totaal kiemgetal:	/ g	5 000				\$64 LFGB L 01.00-5
Enterobacteriaceae:	/ g	10				\$64 LFGB L 05.00-5
E. coli:	/ 1 g	10				
Schimmels:	/ g	100				\$64 LFGB L 01.00-37
Gisten:	/ g	100				\$64 LFGB L 01.00-37
Bacillus cereus:	/ g	100				API (50CHB)
Staphylococcus aureus:	/ g	10				Petrifilm, AFNOR 3M 01/9-04/03
Salmonella:	/ 25 g	Niet				mini VIDAS
		aantoonbaar				
Listeria monocytogenes:	/ 25 g	Niet				mini VIDAS, AFNOR BIO-12/09-07/02
		aantoonbaar				

HOUDBAARHEID EN OPSLAG CONDITIES

Bewaarcondities	
Houdbaarheid na productie:	365 dagen
Bewaartemperatuur:	Bevroren: < -18 °C
Opslagadvies:	Na ontdooien niet opnieuw invriezen.
Opslagcondities na opening (Lab simulatie)	
Houdbaarheid:	2 dagen
Bewaartemperatuur:	Kamertemperatuur: 15 - 25 °C
Transportcondities	
Transporttemperatuur	-18 °C
Opmerkingen	-24 - -15°C For a short period --15°C is tolerable.

VERPAKKINGSINFORMATIE

Distributieeenheid				
Nettogewicht:	3,00 kg	Brutogewicht:	3,396 kg	Aantal stuks: 30 ST
Pallet				
Pallettype:	Pallet 1200 x 800 mm			
DE per laag:	7 ST	Lagen:	12 ST	DE per pallet: 84 ST
Nettogewicht:	252 kg	Brutogewicht:	310,3 kg	Totale pallethoogte: 170,40 cm
Primaire verpakking				
Beschrijving:	Zak	Materiaal:	HDPE	
Aantal stuks:	1 ST			
Afmetingen:	650 x 450 x 650 mm			
Gewicht	11 g			
Kleur:	Blauw			
Beschrijving:	Gebak cup	Materiaal:	Papier	
Aantal stuks:	30 ST			
Afmetingen:	90 x 20 mm			
Gewicht	1 g			
Kleur:	Bruin			
Beschrijving:	Blad	Materiaal:	Golfkarton	
Aantal stuks:	2 ST			
Afmetingen:	490 x 180 mm			
Gewicht	25 g			
Kleur:	Wit			
Secundaire verpakking				
Beschrijving:	Doos	Materiaal:	Golfkarton	
Aantal stuks:	1 ST			
Afmetingen:	510 x 200 x 130 mm			
Gewicht	305 g			
Kleur:	Wit			
Lengte (buitenzijde):	510 mm			
Breedte (buitenzijde):	200 mm			
Hoogte (buitenzijde):	130 mm			
Tertiaire verpakking				
Beschrijving:	Pallet	Materiaal:	Hout	
Afmetingen:	1200x800x144 mm			
Gewicht	25.000 g			
Codering				
Productiedatum:	Versheidnummer	Vervaldatum:	DDMMJJ	Lotcode: Palletnummer, Artikelnummer, Productnaam, Versheidnummer

Artikelnummer: 10170606 Laatste verandering op: 23.05.2025

VOEDSELVEILIGHEID / HACCP

Fysische gevaren - specifiek controlesysteem			
Zeven:	Aanwezig	Maas	Opmerkingen
Filters:	Neen		
Metaaldetectie:	Ja		
Ferro:		Diameter van het controle-instrument: 1,2 mm	
Non ferro:		Diameter van het controle-instrument: 1,2 mm	
Roestvrijstaal:		Diameter van het controle-instrument: 1,5 mm	
Röntgenstraal	Ja		6,0 mm Glas

WETTELIJKE INFORMATIE

Internationaal ingrediëntnummer		
Type	Nummer	Opmerkingen
GN-code (EU)	1905907000	
Alle producten zijn conform de voedselwetgeving van de Europese Unie, de nationale voedselwetgeving van de EU lidstaten en de UK.		

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: 23.05.2025
 Verandering: Productafmetingen, Microbiologische Informatie