

PRODUCTINFORMATIEBLAD

www.bakerandbaker.eu

BAKER&BAKER
dedicated to delight

Specificatie geldig voor producten met THT vanaf: 06.11.2026

Laatste verandering op: 05.02.2026

Tomato-Franz 29674**ARTIKELNUMMERS**

Artikelnummer	
Baker & Baker artikelnummer	10250899
Bedrijfsnaam	
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	4065698003401
Baker & Baker POLSKA SP Z O.O.	501919
Baker & Baker BENELUX BV	29674
Overig	
EAN-Code	4065698003401
GN-code (EU)	1901200000

BENAMING VAN HET LEVENSMIDDEL

Benaming van het levensmiddel: Deeg voor bladerdeeggebak met tomatenvulling (20%), voorgebakken, diepvries

PRODUCTOMSCHRIJVING

Gelamineerd deeg, Bevroren
Voorgebakken gistdeeg met een hartige tomatenvulling en een decoratie van knapperige rijst en kruiden

GEBRUIKSINSTRUCTIES

Werkinstructies				
Ontdooien:	Tijd:	20 min	Temperatuur:	25 °C
Bakken (Heteluchtoven):	Tijd:	18 min	Temperatuur:	170 - 180 °C
Bakken (Traditionele oven):	Tijd:	18 min	Temperatuur:	180 - 190 °C

PRODUCTAFMETINGEN

	Doel	Interval	Methode	Opmerking
Gewicht	115 g	105 - 125 g		
Hoogte	20 mm	15 - 25 mm		
Lengte	125 mm	120 - 130 mm		
Breedte	80 mm	70 - 90 mm		

SENSORISCHE INFORMATIE

Gebakken			
Smaak	Tomaat, kruidig	Geur:	Tomaat, Gekruid
		Kleur:	Goudbruin
Vulling			
Smaak	Licht naar kruiden, Licht kruidig, Tomaat	Geur:	Tomaat, Gekruid
		Kleur:	Rood
Decoratie			
Smaak	Rijst, Kruiden (Mediterraan)	Geur:	kruiden
		Kleur:	Wit, Groen

Artikelnummer: 10250899

Laatste verandering op: 05.02.2026

FORMULERING

Ingredient	E-nummer	%*
Tarwebloem (Tarwe)		35
Water		33
Palmvet		12
Geconcentreerde tomatenpuree		5
Plantaardige oliën		3
	Raapzaad	3
	Zonnebloem	< 1
Suiker		2
Tomatenpoeder		2
Gist		2
Glucosestroop		1
Rice crispies		1
	Geëxtrudeerde geroosterde rijstebloem	< 1
	Zonnebloemolie	< 1
	Zout	< 1
	Kruiden	< 1
	Geëxtrudeerde geroosterde maïszemelen	< 1
	Spinaziepoeder	< 1
	Uipoeder	< 1
	Tarwebloem (Tarwe)	< 1
	Glucosestroop	< 1
	Gemodificeerd zetmeel	< 1
	Natuurlijk aroma	< 1
	Gist	< 1
Zout		< 1
Groenten		< 1
	Aardappel	
	Uipoeder	
Emulgator		< 1
	Lecithinen	E 322 < 1
	Natriumstearoyl-2-lactylaot	E 481 < 1
	Mono- en diglyceriden van vetzuren	E 471 < 1
	Mono- en diglyceriden van vetzuren veresterd met mono- en diacetylwijnsteenzuur	E 472e < 1
Gemodificeerd aardappelzetmeel		< 1
Tarwezetmeel (Tarwe)		< 1
Dextrose		< 1
Kruiden		< 1
Tarwevezel (Tarwe)		< 1
Verdikkingsmiddel		< 1
	Xanthaangom	E 415 < 1
	Guarpitmeel	E 412 < 1
Roggebloem (Rogge)		< 1
Rode bietenconcentraat		< 1
Specerijen		< 1
Natuurlijk aroma		< 1
Stabilisator		< 1
	Guarpitmeel	E 412 < 1
Voedingszuur		< 1
	Citroenzuur	E 330 < 1
Bonenbloem		< 1
Enzymen		< 1
Meelverbeteraar		< 1
	Ascorbinezuur	E 300 < 1
Zuurteregelaar		< 1
	Citroenzuur	E 330 < 1

INGREDIËNTEDECLARATIE

Tarwebloem (TARWE); Water; Palmvet; Geconcentreerde tomatenpuree; Plantaardige oliën: Raapzaad, Zonnebloem; Suiker; Tomatenpoeder; Gist; Glucosestroop; Rice crispies (Geëxtrudeerde geroosterde rijstebloem; Zonnebloemolie; Zout; Kruiden; Geëxtrudeerde geroosterde maïszemelen; Spinaziepoeder; Uipoeder; Tarwebloem (TARWE); Glucosestroop; Gemodificeerd zetmeel; Natuurlijk aroma; Gist); Zout; Groenten (Aardappel; Uipoeder); Emulgator: Lecithinen, Natriumstearoyl-2-lactylaot, Mono- en diglyceriden van vetzuren, Mono- en diglyceriden van vetzuren veresterd met mono- en diacetylwijnsteenzuur; Gemodificeerd aardappelzetmeel; Tarwezetmeel (TARWE); Dextrose; Kruiden; Tarwevezel (TARWE); Verdikkingsmiddel: Xanthaangom, Guarpitmeel; Roggebloem (ROGGE); Rode bietenconcentraat; Specerijen; Natuurlijk aroma; Stabilisator: Guarpitmeel; Voedingszuur: Citroenzuur; Bonenbloem; Enzymen; Meelverbeteraar: Ascorbinezuur; Zuurteregelaar: Citroenzuur.

Artikelnummer: 10250899

Laatste verandering op: 05.02.2026

NUTRITIONELE INFORMATIE
Per 100 gram product

Energie:	1.371 kJ	(328 kcal)
Vetten:	18 g	
waarvan verzadigde vetzuren:	8,5 g	
Koolhydraten:	36 g	
waarvan suikers:	4,6 g	
Vezels:	2,6 g	
Eiwitten:	5,0 g	
Zout (Na x 2,5):	1,2 g	

ADDITIONELE NUTRITIONELE INFORMATIE
Per 100 gram product

Mineralen - Natrium:	477,20 mg
Water:	38,1 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	Neen	Ja	Ja
Haver	Neen	Ja	Ja
Spelt	Neen	Neen	Neen
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	Neen	Neen
Cashewnoten	Neen	Neen	Neen
Pecannoten	Neen	Neen	Neen
Paranoten	Neen	Neen	Neen
Pistachenoten	Neen	Neen	Ja
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	Neen	Neen
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 bevatten: EI, MELK / LACTOSE, NOTEN, 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.

Artikelnummer: 10250899 **Laatste verandering op:** 05.02.2026

DUURZAAMHEID
Type: Palmolie **Waarde:** 100 % **Supply chain model:** Segregation

 Supply Chain Modell: Segregation. Bevat gecertificeerde duurzame palmolie. www.rspo.org.
 RSPO ID: 4-0764-16-000-00; RSPO #: O-22-24620

DIET INFORMATIE

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

MICROBIOLOGISCHE INFORMATIE

	Eenheid	M	m	n	c: > m	Methode/opmerkingen
E. coli:	/ 1 g	100				ISO 16649-2, ASU L 00.00-132/2
Schimmels:	/ g	10 000				DIN EN ISO 21527-1/2:2008-07, ISO 6611:2004-10, ASU §64 LFGB L01.00-37:1991-12
Bacillus cereus:	/ g	100				DIN EN ISO 7932:2005-03, ASU L 00.00-33:2006-09, ASU L01.00-72:2011-01
Staphylococcus aureus:	/ g	100				DIN EN ISO 6888-1:2003-12, ASU L 02.07-2:2003-12, ASU L00.00-55:2004-12, AFNOR 3M-01/09-04/03:2007-03
Salmonella:	/ 25 g	Niet aantoonbaar				DIN EN ISO 6579:2017-07, EN ISO 16140:2003, ASU L00.00-98:2007-04, DIN 10135:2013-05, DIN EN ISO 6579:2003-03, ASU L.00.00-66:2002-05
Listeria monocytogenes:	/ 1 g	10				DIN EN ISO 11290-1/2:2017-09, DIN EN ISO 11290-1:2005-01

HOUBAARHEID EN OPSLAG CONDITIES

Bewaarcondities	
Houdbaarheid na productie:	273 dagen
Bewaartemperatuur:	Bevoren: < -18 °C
Opslagadvies:	Na ontdooien niet opnieuw invriezen.
Opslagcondities na ontdooien (Lab simulatie)	
Houdbaarheid:	1 dagen
Bewaartemperatuur:	Kamertemperatuur: 15 - 25 °C
Opslagadvies:	Omgevingstemperatuur, Houdbaarheid na het bakken, Koel en droog bewaren.
Transportcondities	
Transporttemperatuur	25 °C

Artikelnummer: 10250899

Laatste verandering op: 05.02.2026

VERPAKKINGSINFORMATIE

Distributieeenheid			
Nettogewicht:	6,90 kg	Brutogewicht:	7,401 kg
		Aantal stuks:	60 ST
Pallet			
Pallettype:	Pallet 1200 x 800 mm Hout		
DE per laag:	8 ST	Lagen:	8 ST
Nettogewicht:	441,600 kg	Brutogewicht:	498,664 kg
		Totale pallethoogte:	189,4 cm
Primaire verpakking			
Beschrijving:	Flexible film, Buis	Materiaal:	LDPE
Hoeveelheid:	1,2000 KG		
Gewicht	55,26 g		
Kleur:	Transparant		
Breedte	600 mm		
Codering			
Overige codes:	Productietijd	Vervaldatum:	DD/MM/JJJJ
		Lotcode:	Versheidnummer
Secundaire verpakking			
Beschrijving:	Doos	Materiaal:	Golfkarton
Hoeveelheid:	1,0000 PCE		
Gewicht	446 g		
Kleur:	Wit		
Lengte (buitenzijde):	399 mm		
Breedte (buitenzijde):	299 mm		
Hoogte (buitenzijde):	218 mm		
Beschrijving:	Etiket	Materiaal:	Papier
Hoeveelheid:	1,0000 PCE		
Gewicht	3,27 g		
Kleur:	Wit		
Breedte	165 mm		
Hoogte	220 mm		
Beschrijving:	Etiket	Materiaal:	Papier
Hoeveelheid:	1,0000 PCE		
Gewicht	1,94 g		
Kleur:	Wit		
Breedte	165 mm		
Hoogte	120 mm		
Codering			
Overige codes:	Productietijd	Vervaldatum:	DD/MM/JJJJ
		Lotcode:	Versheidnummer
Tertiaire verpakking			
Beschrijving:	Blad	Materiaal:	Karton
Hoeveelheid:	3,0000 PCE		
Gewicht	280 g		
Kleur:	Grijs		
Lengte	1.000 mm		
Breedte	700 mm		
Beschrijving:	Folie (stretch)	Materiaal:	LDPE
Hoeveelheid:	0,2111 KG		
Kleur:	Transparant		
Breedte	500,00 mm		
Beschrijving:	Etiket	Materiaal:	Papier
Hoeveelheid:	2,0000 PCE		
Gewicht	2,6 g		
Kleur:	Wit		
Breedte	210 mm		
Hoogte	148,5 mm		

VOEDSELVEILIGHEID / HACCP

Fysische gevaren - specifiek controlesysteem			
Zeven:	Aanwezig	Maas:	Opmerkingen
	Ja	3,0 mm	
Filters:	Neen		
Metaaldetectie:	Ja		
Ferro:		Diameter van het controle-instrument:	2,5 mm
Non ferro:		Diameter van het controle-instrument:	3,5 mm
Roestvrijstaal:		Diameter van het controle-instrument:	3,0 mm
Röntgenstraal	Neen		

Artikelnummer: 10250899 **Laatste verandering op:** 05.02.2026

WETTELIJKE INFORMATIE

Internationaal ingrediëntnummer

Type	Nummer	Opmerkingen
GN-code (EU)	1901200000	

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 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: 05.02.2026
Verandering: Ingrediëntendeclaratie, Nutritionele informatie