

PRODUCTINFORMATIEBLAD

www.bakerandbaker.eu

BAKER&BAKER
dedicated to delight

Laatste verandering op: 02.10.2025

Pizzette met tomaten**ARTIKELNUMMERS**

Artikelnummer	
Baker & Baker artikelnummer	10252561
Bedrijfsnaam	
Baker & Baker BENELUX BV	Productcode
	29637
Overig	
EAN-Code	5413321296376
GN-code (EU)	1901200000

BENAMING VAN HET LEVENSMIDDEL

Benaming van het levensmiddel: Bladerdeeg met tomatenpuree, diepvries.

PRODUCTOMSCHRIJVING

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

ALGEMENE INFORMATIE

Land van herkomst: België

GEBRUIKSINSTRUCTIES

Werkinstructies				
Ontdooien:	Tijd:	30 min	Temperatuur:	20 - 25 °C
Bakken (Traditionele oven):	Tijd:	15 - 17 min	Temperatuur:	200 - 210 °C
Bakken (Heteluchtoven):	Tijd:	15 - 17 min	Temperatuur:	170 - 190 °C

PRODUCTAFMETINGEN

	Doel	Interval	Methode	Opmerking
Gewicht	17 g	15 - 19 g		
Diameter	60 mm	57 - 63 mm		

SENSORISCHE INFORMATIE

Smaak	Typisch, Zonder bijsmaken	Geur:	Typisch, Vrij van afwijkende geuren
Uiterlijk:	Bevroren	Kleur:	Beige, Rood

Artikelnummer: 10252561

Laatste verandering op: 02.10.2025

FORMULERING

Ingredient		E-nummer	%*	
Tarwebloem (Tarwe)			32	
Half geconcentreerde tomaat			22	
Water			21	
Palmvet			18	
Raapzaadolie			5	
Gejodeerd zout			< 1	
	Zout			< 1
	Kaliumjodide			< 1
Suiker			< 1	
Zout			< 1	
Gerstemoutextract (Gerst)			< 1	
Emulgator			< 1	
	Mono- en diglyceriden van vetzuren	E 471		< 1
	Lecithinen	E 322		< 1
Maisbloem			< 1	
Oregano			< 1	
Natuurlijk aroma			< 1	
Pasta van ansjovis (Vis)			< 1	
	Ansjovis (Vis)			
	Zout			
	Olijfolie			

INGREDIËNTEDECLARATIE

Tarwebloem (TARWE); Half geconcentreerde tomaat(22%); Water; Palmvet; Raapzaadolie; Gejodeerd zout (Zout; Kaliumjodide); Suiker; Zout; Gerstemoutextract (GERST); Emulgator: Mono- en diglyceriden van vetzuren, Lecithinen; Maisbloem; Oregano; Natuurlijk aroma; Pasta van ansjovis (VIS) (Ansjovis (VIS); Zout; Olijfolie).

NUTRITIONELE INFORMATIE

Per 100 gram product		
Energie:	1.364 kJ	(328 kcal)
Vetten:	23 g	
waarvan verzadigde vetzuren:	11 g	
waarvan enkelvoudig onverzadigd vetzuren:	9,0 g	
waarvan meervoudig onverzadigd vetzuren:	3,1 g	
Koolhydraten:	25 g	
waarvan suikers:	2,2 g	
Vezels:	1,2 g	
Eiwitten:	3,9 g	
Zout (Na x 2,5):	1,1 g	

ADDITIONELE NUTRITIONELE INFORMATIE

Per 100 gram product	
Vetten waarvan transonverzadigde vetzuren:	0,2 g
Vetten waarvan dierlijke transvetzuren:	0,0 g
Vetten waarvan niet-dierlijke transvetzuren:	0,2 g
Zout (NaCl):	1.139,6 mg
Mineralen - Natrium:	458,50 mg
Water:	44,7 g

Artikelnummer: 10252561

Laatste verandering op: 02.10.2025

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	Ja	Ja
Gerst	Ja	Ja	Ja
Haver	Neen	Neen	Ja
Spelt	Neen	Neen	Ja
Khorasantarwe	Neen	Neen	Ja
Schaaldieren en afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
Eieren en afgeleide producten	Neen	Ja	Ja
Vis en afgeleide producten	Ja	Ja	Ja
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	Neen	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	Ja	Ja
Sesam en daarvan afgeleide producten	Neen	Neen	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 bevatten: EI, SOJA, MELK, NOTEN, SELDERIJ, MOSTERD.

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.

DIET 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:	Neen	Geschikt voor personen met een koemelkeiwitalergie:	Neen
Geschikt voor veganisten:	Neen		

MICROBIOLOGISCHE INFORMATIE

	Eenheid	M	m	n	c: > m	Methode/opmerkingen
Totaal kiemgetal:	/ g	30 000 000				SP-VG M 008
E. coli:	/ 1 g	1 000				AFNOR BRD 07/7 - 12/04
Schimmels:	/ g	30.000				ISO 7954
Gisten:	/ g	30.000				ISO 7954
Bacillus cereus:	/ g	3 000				ISO 7932
Staphylococcus aureus:	/ g	3 000				ISO 6888-2
Salmonella:	/ 25 g	Afwezig				ISO 6579:2002
Listeria monocytogenes:	/ 25 g	100				AFNOR SDP 07/4 - 09/98

Artikelnummer: 10252561 Laatste verandering op: 02.10.2025
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: 2 dagen
 Bewaartemperatuur: Kamertemperatuur: 15 - 25 °C
 Opslagadvies: Verpakt

Transportcondities

Transporttemperatuur -18 °C

VERPAKKINGSINFORMATIE
Distributieeenheid

 Nettogewicht: 1,700 kg **Brutogewicht:** 1,863 kg **Aantal stuks:** 100 ST

Pallet

 Pallettype: Pallet 1200 x 800 mm Hout
 DE per laag: 16 ST **Lagen:** 13 ST **DE per pallet:** 208 ST
 Nettogewicht: 353,60 kg **Brutogewicht:** 414,54 kg **Totale pallethoogte:** 168,40 cm

Primaire verpakking

 Beschrijving: Zak **Materiaal:** HDPE
 Gewicht: 7,57 g
 Breedte: 320 mm
 Hoogte: 540 mm

Secundaire verpakking

 Beschrijving: Doos **Materiaal:** Golfkarton
 Gewicht: 153 g
 Kleur: Bruin
 Lengte (buitenzijde): 300 mm
 Breedte (buitenzijde): 200 mm
 Hoogte (buitenzijde): 110 mm

 Beschrijving: Tape **Materiaal:** BOPP
 Kleur: Transparant
 Breedte: 48 mm

 Beschrijving: Etiket **Materiaal:** Papier
 Kleur: Wit
 Breedte: 150 mm
 Hoogte: 90 mm

Codering

 Productiedatum: Neen **Vervaldatum:** DDMMJJJJ UU MM
 Naam: Ja **Leverancier:** Ja **Materiaalcode:** Ja
 EAN: Ja

Tertiaire verpakking

 Beschrijving: Pallet **Materiaal:** Hout
 Gewicht: 25.000 g
 Lengte: 1.200 mm
 Breedte: 800 mm
 Hoogte: 150 mm

 Beschrijving: Blad **Materiaal:** Golfkarton
 Gewicht: 296 g
 Oppervlak: 0,86 m2
 Kleur: Bruin
 Lengte: 1.150 mm
 Breedte: 750 mm

 Beschrijving: Etiket **Materiaal:** Papier
 Gewicht: 2,5 g
 Kleur: Wit
 Breedte: 150 mm
 Hoogte: 200 mm

 Beschrijving: Folie (stretch) **Materiaal:** LDPE
 Kleur: Transparant
 Breedte: 500 mm

Codering

 Productiedatum: SAP batchcode **Vervaldatum:** Ja
 Naam: Ja **Leverancier:** Ja **Materiaalcode:** Ja
 EAN: Ja

Artikelnummer: 10252561 Laatste verandering op: 02.10.2025

VOEDSELVEILIGHEID / HACCP

Fysische gevaren - specifiek controlesysteem			
Zeven:	Aanwezig	Maas:	Opmerkingen
Filters:	Ja	4 mm	
	Neen		
Metaaldetectie:	Ja		
Ferro:		Diameter van het controle-instrument: 3 mm	
Non ferro:		Diameter van het controle-instrument: 4 mm	
Roestvrijstaal:		Diameter van het controle-instrument: 3,2 mm	
Röntgenstraal	Neen		
Afkeurmethode:	Bandstop en hoorbaar alarm		

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 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: 02.10.2025
 Verandering: