

PRODUCTINFORMATIEBLAD

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Laatste verandering op: 20.04.2023

Rijsttaartje**ARTIKELNUMMERS**

Artikelnummer	
Baker & Baker artikelnummer	10248518
Bedrijfsnaam	
Baker & Baker BENELUX BV	Productcode 29514
Overig	
EAN-Code	5413321295140
GN-code (EU)	1901200000

BENAMING VAN HET LEVENSMIDDEL

Benaming van het levensmiddel:	Bladerdeeggebak met rijstepapvulling, ongebakken, diepgevroren
---------------------------------------	--

PRODUCTOMSCHRIJVING

Bakkerswaren, Diepgevroren

Foto: receptsuggestie

Bladerdeeggebak met rijstepapvulling, ongebakken, diepgevroren.

ALGEMENE INFORMATIE

Land van herkomst:	België
---------------------------	--------

GEBRUIKSIINSTRUCTIES

Werkinstructies			
Ontdooien:	Tijd:	60 - 120 min	
Bakken (Heteluchtoven):	Tijd:	45 - 55 min	Temperatuur: 170 - 190 °C
Opmerkingen	Voor het bakken bestrijken met ei		
Bakken (Traditionele oven):	Tijd:	45 - 55 min	Temperatuur: 180 - 200 °C

PRODUCTAFMETINGEN

	Doel	Interval	Methode	Opmerking
Gewicht totaal:	165 g	165 - 175 g		
Gewicht deeg:	40 g	38,8 - 41,2 g		
Gewicht vulling:	125 g	121,2 - 128,7 g		
Diameter	100 mm	100 - 103 mm		

SENSORISCHE INFORMATIE

Smaak	Romig, Rijst, Zoet, Zacht	Geur:	Romig, Rijst, Zoet
Uiterlijk:	Bevroren, Rond, Deeg	Kleur:	Ivoor
Structuur:	Typisch, Krokant, Romig		

Artikelnummer: 10248518 Laatste verandering op: 20.04.2023

FORMULERING

Ingredient	E-nummer	%*
Rijstepap		75
Water		60
Suiker		15
Rijst		10
Volle melkpoeder		6
Room		4
Melkeiwit		3
Kopraolie		1
Gemodificeerd maïszetmeel	E 1442	
Verdikkingsmiddel		
	Gemodificeerd zetmeel	E 1414
	Natriumalgiinaat	E 401
Emulgator		
	Mono- en diglyceriden van vetzuren	E 471
Aroma		
Zout		
Kleurstof		
	Caroteen	E 160a
Bladerdeeg		25
Premix voor tarwe		
Tarwebloem		90
Palmolie		8
Glucosestroop		
Gejodeerd zout		2
Zout		
Kaliumjodaat		
Melkeiwit		
Stabilisator		
	Trifosfaten	E 451
Antiklontermiddel		
	Siliconendioxide	E 551
Meelverbeteraar		
	L-Cysteïne	E 920
Water		
Margarine		
Plant aardige vetten		80
	Palm	40
	Raapzaad	40
Water		20
Zout		1
Emulgator		
	Mono- en diglyceriden van vetzuren	E 471
Zuurteregelaar		
	Citroenzuur	E 330

* 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

Rijstepap (76%) (Water; Suiker; Rijst (11%); Volle MELKpoeder; ROOM (4%); MELKeiwit; Kopraolie; Gemodificeerd maïszetmeel; Verdikkingsmiddel; Gemodificeerd zetmeel, Natriumalgiinaat; Emulgator: Mono- en diglyceriden van vetzuren; Aroma; Zout; Kleurstof: Caroteen); Bladerdeeg [Premix voor tarwe (TARWEbloem; Palmolie; Glucosestroop; Gejodeerd zout: Zout, Kaliumjodaat; MELKeiwit; Stabilisator: Trifosfaten; Antiklontermiddel: Siliconendioxide; Meelverbeteraar: L-Cysteïne); Water; Margarine (Plant aardige vetten: Palm, Raapzaad; Water; Zout; Emulgator: Mono- en diglyceriden van vetzuren; Zuurteregelaar: Citroenzuur)].

NUTRITIONELE INFORMATIE

Per 100 gram product	
Energie:	929 kJ (220 kcal)
Vetten:	5,6 g
waarvan verzadigde vetzuren:	3,2 g
waarvan enkelvoudig onverzadigd vetzuren:	1,9 g
waarvan meervoudig onverzadigd vetzuren:	0,5 g
Koolhydraten:	37,4 g
waarvan suikers:	15,3 g
Vezels:	1,3 g
Eiwitten:	4,4 g
Zout (Na x 2,5):	0,4250 g

Artikelnummer: 10248518

Laatste verandering op: 20.04.2023

ADDITIONELE NUTRITIONELE INFORMATIE
Per 100 gram product

Vetten waarvan transverzadigde vetzuren:	0,1 g
Vetten waarvan dierlijke transvetzuren:	0,0 g
Vetten waarvan niet-dierlijke transvetzuren:	0,1 g
Zout (NaCl):	425,0 mg
Mineralen - Natrium:	170,0 mg
Water:	50,0 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	Neen	Neen
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	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)	Ja	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	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 SO ₂ bedraagt.			
Mogelijke kruiscontaminatie			
Kan sporen bevatten van: EI, NOTEN, SOJA.			

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: Palmolie- Niet duurzaam Waarde: Supply chain model:

DIEET 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 koemelkeiwitallergie:	Neen
Geschikt voor veganisten:	Neen		

Artikelnummer: 10248518	Laatste verandering op: 20.04.2023
--------------------------------	---

CHEMISCHE INFORMATIE

	Doel	Interval	Standaardwaarde	Methode/opmerkingen
Gehaltes				
Vochtgehalte:	50 %			

MICROBIOLOGISCHE INFORMATIE

	Eenheid	M	m	n	c: > m	Methode/opmerkingen
Totaal kiemgetal:	/ g	100 000				§64 LFGB L 01.00-5
Enterobacteriaceae:	/ g	10				§64 LFGB L 05.00-5
E. coli:	/ 1 g	100				ISO 16649, AFNOR 3M 01/8-06/01
Schimmels:	/ g	1 000				§64 LFGB L 01.00-37
Gisten:	/ g	1 000				§64 LFGB L 01.00-37
Bacillus cereus:	/ g	100				§64 LFGB L 00.00-25, API (50CHB)
Staphylococcus aureus:	/ g	100				AFNOR 3M 01/9-04/03, Petrifilm
Salmonella:	/ 25 g	Afwezig				§64 LFGB L 00.00-66, mini VIDAS
Listeria monocytogenes:	/ 25 g	Afwezig				mini VIDAS, AFNOR BIO-12/09-07/02

HOUDBAARHEID EN OPSLAG CONDITIES

Bewaarcondities	
Houdbaarheid na productie:	365 dagen
Bewaartemperatuur:	-18 °C
Opslagadvies:	Na ontdooien niet opnieuw invriezen.
Opslagcondities na bakken (Lab simulatie)	
Houdbaarheid:	1 dagen
Bewaartemperatuur:	15 - 25 °C
Opmerkingen	bewaar temperatuur: bij omgevingstemperatuur
Opslagcondities na bakken (Lab simulatie)	
Houdbaarheid:	7 dagen
Bewaartemperatuur:	< 7 °C
Transportcondities	
Transporttemperatuur	-18 °C

VERPAKKINGSINFORMATIE

Distributieeenheid					
Nettogewicht:	7,425 kg	Brutogewicht:	7,825 kg	Aantal stuks:	45 ST
Pallet					
Pallettype:	Europallet	Lagen:	9 ST	DE per pallet:	72 ST
DE per laag:	8 ST	Brutogewicht:	588,40 kg	Totale pallethoogte:	173 cm
Nettogewicht:	534,60 kg				
Primaire verpakking					
Beschrijving:	Zak	Materiaal:	HDPE		
Afmetingen:	410/150*600 mm/15µ				
Gewicht	20 g				
Codering					
		Vervaldatum:	Ja		
Secundaire verpakking					
Beschrijving:	Doos	Materiaal:	Golfkarton		
Afmetingen:	355x275x175 mm				
Gewicht	379 g				
Beschrijving:	Etiket				
Gewicht	1 g				
Codering					
		Vervaldatum:	DDMMJJ	Lotcode:	Batchnummer
Tertiaire verpakking					
Beschrijving:	Pallet	Materiaal:	Hout		
Afmetingen:	1200 x 800 x 150 mm				
Gewicht	25.000 g				
Beschrijving:	Omwikeld met folie	Materiaal:	Plastic		
Afmetingen:	23µ				
Kleur:	Transparant				
Codering					
				Lotcode:	Ja

Artikelnummer: 10248518 Laatste verandering op: 20.04.2023

VOEDSELVEILIGHEID / HACCP

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

WETTELIJKE INFORMATIE

Internationaal ingrediëntnummer		
Type	Nummer	Opmerkingen
GN-code (EU)	1901200000	
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.

Laatste verandering op: 20.04.2023
Verandering: