

PRODUCTINFORMATIEBLAD

www.bakerandbaker.eu

BAKER&BAKER
dedicated to delight

Laatste verandering op: 13.02.2026

La Rustica Pizza Salami**ARTIKELNUMMERS**

Artikelnummer	
Baker & Baker artikelnummer	10252588
Bedrijfsnaam	
Baker & Baker BENELUX BV	29639
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	4065698004439
Overig	
EAN-Code	4065698004439
GN-code (EU)	1901200000

BENAMING VAN HET LEVENSMIDDEL**Benaming van het levensmiddel:** Pizza met mozzarellakaas, tomaten en pepperoni-salami, voorgebakken, diepvries**PRODUCTOMSCHRIJVING**

Bakkerswaren, Diepgevroren
Pizza belegd met mozzarellakaas, tomaten en pepperoni-salami, voorgebakken, diepvries.

ALGEMENE INFORMATIE**Land van herkomst:** Italië**GEBRUIKSINSTRUCTIES****Toepassing**

Producten niet ongebakken eten, deze moeten worden afgebakken voor consumptie.
De tijd en temperatuur informatie is indicatief en afhankelijk van de bedrijfsomstandigheden.

Werkinstructies

Bakken (Heteluchtoven):	Tijd: 7 - 8 min	Temperatuur: 180 - 200 °C
Bakken (Traditionele oven):	Tijd: 7 - 8 min	Temperatuur: 180 - 200 °C

Opmerkingen In een voorverwarnde oven plaatsen.

PRODUCTAFMETINGEN

	Doel	Interval	Methode	Opmerking
Gewicht	150 g	137 - 163 g		
Hoogte	30 mm	20 - 40 mm		
Diameter	140 mm	125 - 155 mm		

SENSORISCHE INFORMATIE

Smaak	Kaas, Tomaat, Salami, Gekruid, kruiden	Geur:	Kaas, Tomaat, Salami, kruiden
Uiterlijk:	Typisch	Kleur:	Rood, Goudkleur
Structuur:	Krokant, Zacht		

Artikelnummer: 10252588

Laatste verandering op: 13.02.2026

FORMULERING

Ingredient	E-nummer	%*
Zachte tarwebloem type 0 (Tarwe)		48
Water		22
Mozzarella kaas (Melk)		12
	Melk	12
	Zout	< 1
	Stremsel	< 1
Tomatenpuree		8
Pepperoni-salami		6
	Rundsvlees	2
	Varkensvlees	3
	Zout	
	Dextrose	
	Natuurlijk aroma	
	Specerijen	
	Chili	
	Witte peper	
	Antioxidant	
	Natriumascorbaat	E 301
	Extracten van rozemarijn	E 392
	Conserveermiddel	
	Natriumnitriet	E 250
Zout		1
Extra vergine olijfolie		1
Zonnebloemolie		< 1
Gist		< 1
Gemoute tarwebloem (Tarwe)		< 1
Dextrose		< 1
Oregano		< 1
Paneermeel		< 1
	Zachte tarwebloem type 0 (Tarwe)	
	Gist	
	Zout	

INGREDIËNTEDECLARATIE

Zachte tarwebloem type 0 (TARWE); Water; Mozzarella kaas (MELK) (11,8%) (MELK; Zout; Stremsel); Tomatenpuree (7,8%); Pepperoni (5,9%) (Rundsvlees; Varkensvlees; Zout; Dextrose; Natuurlijk aroma; Specerijen; Chili, Witte peper; Antioxidant; Natriumascorbaat, Extracten van rozemarijn; Conserveermiddel; Natriumnitriet); Zout; Extra vergine olijfolie; Zonnebloemolie; Gist; Gemoute tarwebloem (TARWE); Dextrose; Oregano; Paneermeel (Zachte tarwebloem type 0 (TARWE); Gist; Zout).

NUTRITIONELE INFORMATIE
Per 100 gram product

Energie:	1.105 kJ	(263 kcal)
Vetten:	8,1 g	
waarvan verzadigde vetzuren:	3,5 g	
waarvan enkelvoudig onverzadigd vetzuren:	3,6 g	
waarvan meervoudig onverzadigd vetzuren:	1,0 g	
Koolhydraten:	38 g	
waarvan suikers:	3,2 g	
Vezels:	1,6 g	
Eiwitten:	8,7 g	
Zout (Na x 2,5):	2,3 g	

ADDITIONELE NUTRITIONELE INFORMATIE
Per 100 gram product

Vetten waarvan transonverzadigde vetzuren:	0,0 g
Vetten waarvan dierlijke transvetzuren:	0,0 g
Vetten waarvan niet-dierlijke transvetzuren:	0,0 g
Mineralen - Natrium:	904,00 mg
Water:	41,5 g

Artikelnummer: 10252588

Laatste verandering op: 13.02.2026

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	Neen	Neen
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	Neen	Neen
Amandel	Neen	Neen	Neen
Hazelnoten	Neen	Neen	Neen
Walnoten	Neen	Neen	Neen
Cashewnoten	Neen	Neen	Neen
Pecannoten	Neen	Neen	Neen
Paranoten	Neen	Neen	Neen
Pistachenoten	Neen	Neen	Neen
Macademanoten	Neen	Neen	Neen
Selderij en daarvan afgeleide producten	Neen	Neen	Neen
Mosterd en daarvan afgeleide producten	Neen	Ja	Ja
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	Ja	Ja
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: SOJA, MOSTERD, LUPINE.

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: Dit product bevat geen palm- of palmpitolie of derivaten daarvan Waarde: Supply chain model:

DIET INFORMATIE

Geschikt voor (lacto-ovo-) vegetariërs:	Neen	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		

MICROBIOLOGISCHE INFORMATIE

	Eenheid	M	m	n	c: > m	Methode/opmerkingen
E. coli:	/ 1 g	1 000	10			ISO 16649-2, ISO 16649-2:2010
Bacillus cereus:	/ g	1 000	100			ISO 7932, ISO 7932:2020
Staphylococcus aureus:	/ g	1 000	100			ISO 6888-2, ISO 6888-2:2021/Amd 1:2023
Salmonella:	/ 25 g	Niet aantoonbaar				ISO 6579, ISO 6579-1:2020
Listeria monocytogenes:	/ 25 g	Niet aantoonbaar				ISO 11290-1, ISO 11290-1:2017

Artikelnummer: 10252588	Laatste verandering op: 13.02.2026
-------------------------	------------------------------------

HOUBAARHEID EN OPSLAG CONDITIES

Bewaarcondities	
Houdbaarheid na productie:	365 dagen
Opslagadvies:	Bevroren, Na ontdooien niet opnieuw invriezen.
Opslagcondities na bakken (Lab simulatie)	
Houdbaarheid:	0,45 dagen
Bewaartemperatuur:	Kamertemperatuur: 15 - 25 °C
Transportcondities	
Transporttemperatuur	-18 °C

VERPAKKINGSINFORMATIE

Distributieeenheid			
Nettogewicht:	3,900 kg	Brutogewicht:	4,386 kg
Opmerkingen	26 stuks x 150 g	Aantal stuks:	26 ST
Pallet			
Pallettype:	Pallet 1200 x 800 mm	Lagen:	9 ST
DE per laag:	8 ST	DE per pallet:	72 ST
Nettogewicht:	280,80 kg	Brutogewicht:	340,792 kg
		Totale pallethoogte:	185,40 cm
Primaire verpakking			
Beschrijving:	Zak	Materiaal:	HDPE
Afmetingen:	430 x 570 mm		
Gewicht:	24 g		
Kleur:	Blauw		
Codering			
Naam:	Ja	Vervaldatum:	DD/MM/JJJJ
EAN:	Ja	Lotcode:	DD/MM/JJJJ
		Materiaalcode:	Ja
Secundaire verpakking			
Beschrijving:	Doos	Materiaal:	Golfkarton
Afmetingen:	395 x 295 x 190 mm		
Gewicht:	462 g		
Codering			
Naam:	Ja	Vervaldatum:	DD/MM/JJJJ
EAN:	Ja	Lotcode:	DD/MM/JJJJ
		Materiaalcode:	Ja
Tertiaire verpakking			
Beschrijving:	Pallet	Materiaal:	Hout
Afmetingen:	1200 x 800 x 144 mm		
Gewicht:	25 kg		
Kleur:	Bruin		
Codering			
EAN:	Ja		

VOEDSELVEILIGHEID / HACCP

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

Artikelnummer: 10252588

Laatste verandering op: 13.02.2026

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: 13.02.2026

Verandering: