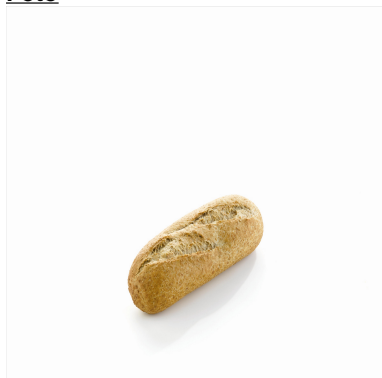


Omschrijving

Diepgevroren voorgebakken lang broodje met 2 insnijdingen.

Foto



Ingrediënten

TARWEbloem, water, TARWEzemelen, gist, TARWEgluten, gejodeerd zout, GERSTMoutbloem, meelverbeteraar (E300), koolzaadolie. Kan sporen bevatten van: melk, soja, sesamzaad.

Fysische eigenschappen

	Eenheid	Minimum	Onder-tolerantie	Doel	Boven-tolerantie	Maximum
Omtrek	cm	17,00	17,3	18,00	18,7	19,00
Gewicht	g	80,00	81,7	85,00	88,3	90,00
Lengte	cm	15,50	16,0	17,00	18,0	18,50

Microbiologische eigenschappen

Totaal kiemgetal/g	< 10000
Coliformen/g	< 100
Staphylococcus aureus/g	< 100
Gisten/g	< 1000
Schimmels/g	< 1000
Listeria/g	Afwezig
Salmonella/25g	Afwezig

Organoleptische omschrijving

Krokant, grijs broodje met licht vaste structuur

Nutritionele waarden

	per 100g	Referentie-inname bij 100g
Energie (kJ)	977,4 kJ	11,6
Energie (kcal)	233,4 kcal	11,7
Vet	1,3 g	1,9
- waarvan verzadigd	0,3 g	1,3
Koolhydraten	41,0 g	15,8
- waarvan suikers	1,5 g	1,6
Eiwit	10,5 g	21,0
zout	1,1 g	19,0
Voedingsvezels	7,8 g	0,0

Referentie-inname van een gemiddelde volwassene (8400kJ/2000kcal)

Allergenen

gluten	+
noten	-
pinda's	-
melk	?
ei	-
soja	?
sesamzaad	?
sulfiet (E220 t/m E227) (> 10ppm)	-
selderij	-
mosterd	-
visbestanddelen	-
schaal- en schelpdieren	-
weekdieren	-
lupine	-

- = afwezig ? = kruiscontaminatie mogelijk + = aanwezig

Opslag en distributiecondities

- Ononderbroken bij -18°C of kouder
- Niet herinvriezen na ontdooien
- Nooit hoog geladen paletten op elkaar stapelen
- Plastiek zak goed gesloten houden
- Houdbaarheid na productiedatum: 12 Maanden
- Vervaldatum (mm/jjjj) vermeld op etiket (zie hieronder)

Verpakkingspecificaties

Primaire verpakking:
Type Zak: HDPE zak
Stuks/Zak: 80

Secundaire verpakking:
Doos: Lengte:600 mm - Breedte:400 mm - Hoogte:251 mm
Brutogewicht: 7.511,00 g
Nettogewicht: 6.800,00 g
EAN Code: 5413056018922
Stuks/Doos : 80
Zak/Doos : 1

Paletisering:
Type pallet: Euro palet
Brutogewicht: 261,85 Kg
Nettogewicht: 217,60 Kg
aantal lagen per pallet: 8
aantal doos per pallet: 32
Pallethoogte incl. artikelen: 2,15 Mtr

Gebruiksaanwijzing

Bakinstructies

Ontdooitijd: +/- 15 min
Baktijd: +/- 18 min
Baktemperatuur.....: +/- 185°C
Rijstijd.....: /
Rijsttemperatuur.....: /

Na ontdooien het product onmiddellijk verwerken.

Om een optimale kwaliteit te garanderen raden wij aan om de afgewerkte producten binnen de 24 Uren (bewaring bij kamertemperatuur 15°C - 25°C) te consumeren.

Deze bakinstructies zijn louter informatief en moeten aangepast worden aan het type oven en aan het aantal producten in de oven. Ook eventuele rijps- en ontdooitijden zijn afhankelijk van diverse factoren, zoals omgevingstemperatuur en luchtvochtigheid. Wees dus alert om de nodige wijzigingen door te voeren.

GMO

Lantmännen Unibake Londerzeel verklaart dat in dit product geen genetisch gemodificeerde ingrediënten, noch additieven, aanwezig zijn, overeenkomstig de E.U.-verordeningen nr. 1829/2003 en 1830/2003, betreffende het op de markt brengen en de etikettering van GMO-producten. Dit product voldoet aan de verordening ter zake. Bijgevolg is een aanvullende etikettering ("geproduceerd met genetisch gemodificeerde...") niet noodzakelijk.

Label

pastridor_9 talen_(35x10cm)

<p>IT - PICCOLO INTEGRALE 17CM 85G SURGELATO</p>	<p>NL - PICCOLO BRUIN 17 CM 85G DIEPVRIES</p>	
<p>Ingredienti: farina di frumento, acqua, crusca di frumento, lievito, glutine di frumento, sale iodizzato, farina di malto (orzo), agente di trattamento della farina (E300), olio di colza. Può contenere tracce di: latte, soia, semi di sesamo. Dopo lo scongelamento (+/- 15 min). Da informarsi a +/- 185°C per +/- 18 min.</p>	<p>Ingrediënten: tarwebloem, water, tarwezemelen, gist, tarwegluten, gejodeerd zout, gerstmoutbloem, moelverbeteraar (E300), koolzaadolie. Kan sporen bevatten van: melk, soja, sesamzaad. Na ontdooien (+/- 15 min). Bakken bij +/- 185°C gedurende +/- 18 min.</p>	<p>Code My Pastridor: F5B26B24DC 5 413050 018922</p>
<p>PT - PICCOLO ESCURA/TRIGO 17cm 85g ULTRACONGELADO Ingredientes: farinha de trigo, água, farelo de trigo, levedura, glúten de trigo, sal iodado, farinha de malte de cevada, agente de tratamento de farinha (E300), óleo de colza. Pode conter traças de: leite, soja, sementes de sésamo. Após a descongelação (+/- 15 min). Leve ao forno a +/- 185°C por +/- 18 min.</p>	<p>FR - PICCOLO GRIS 17 CM 85G SURGELE Ingrédients: farine de froment, eau, son de blé, levure, gluten de blé, sel iodé, farine de malt (orge), agent de traitement de la farine (E300), huile de colza. Peut contenir des traces de: lait, soja, graines de sésame. Après décongélation (+/- 15 min). Caire à +/- 185°C pendant +/- 18 min.</p>	<p>Lot: 08/10/14/16/11/ L00 10/2015</p>
<p>ES - MEDIA BAGUETTE INTEGRAL 17CM 85G ULTRACONGELADO Ingredientes: harina de trigo, agua, salvado de trigo, levadura, gluten de trigo, sal yodada, harina de malta (cebada), agente tratante de la harina (E300), aceite de colza. Puede contener trazas de: leche, soja, semillas de sésamo. Después de la descongelación (+/- 15 min). Hornee a +/- 185°C a +/- 18 min.</p>	<p>DE - BAUERNBRÖTCHEN 17CM 85G TIEFGEFROREN Zutaten: Weizenmehl, Wasser, Weizenkleie, Hefe, Weizengluten, Jodiertes Salz, Gerstenmalzmehl, Mehlbehandlungsmittel (E300) Rapsöl. Kann Spuren enthalten von: Milch, Soja, Sesamsamen. Nach dem Auftauen (+/- 15 min). Backen auf +/- 185°C für +/- 18 min.</p>	<p>21170000</p>
<p>80 (6,8 kg) Lantmännen Unibake Londerzeel - Nijverheidsstraat 3, 1840 LONDERZEEL - +32 (0) 52 31 59 00</p>		