

## Omschrijving

Een diepgevroren ronde ontbijtkoek gemaakt uit bladerdeeg, gevuld met rozijnen en vanillecrème, die het bakproces nog moet ondergaan. Geproduceerd met echte boter.

## Ingrediënten

Deeg: TARWEBloem, boter (MELK) (14,5%), water, gist, suiker, zout, TARWEgluten, gedroogde gist, meelverbeteraar (amylase, E300, xylanase), Ei. Vulling: water, rozijnen (7,6%), suiker, gemodificeerd aardappelzetmeel (E1414), Ei, volle MELKpoeder, weipoeder (MELK), heelEIpoeider, natuurlijk vanille aroma met andere natuurlijke aroma's, kleurstof (E160aii), vanille extract. Decoratie: Ei. Kan sporen bevatten van: noten, soja, sesamzaad.

## Fysische eigenschappen

	Eenheid	Minimum	Onder-tolerantie	Doel	Boven-tolerantie	Maximum
Gewicht	g	91,00	100,0	105,00	110,0	119,00
Lengte	cm	9,00	9,5	10,00	10,5	11,00
Breedte	cm	7,50	8,2	8,60	8,9	9,60
Hoogte	cm	2,70	3,0	3,20	3,4	3,80

## Microbiologische eigenschappen

Staphylococcus aureus/g	< 100
Listeria/g	Afwezig
Salmonella/25g	Afwezig
E.coli/g	< 10

## Organoleptische omschrijving

Zoete, krokante roomboter-ontbijtkoek met banketbakkersroom en rozijntjes

## Nutritionele waarden

	per 100g	Referentie-inname bij 100g
Energie (kJ)	1.227,1 kJ	14,6
Energie (kcal)	293,0 kcal	14,7
Vet	13,0 g	18,6
- waarvan verzadigd	8,6 g	43,0
Koolhydraten	37,9 g	14,6
- waarvan suikers	14,0 g	15,6
Eiwit	5,3 g	10,6
zout	0,7 g	11,3
Voedingsvezels	1,4 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	-

Bovenstaande gegevens zijn vertrouwelijk en mogen onder geen enkele voorwaarden gereproduceerd worden. Zij zijn onderhevig aan wijzigingen en zijn derhalve niet bindend. Een actuele versie is verkrijgbaar op aanvraag.

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: 9 Maanden
- Vervaldatum (mm/jjjj) vermeld op etiket (zie hieronder)

### Verpakkingspecificaties

Primaire verpakking:  
Type Zak: Blauwe zak  
Stuks/Zak: 18

Secundaire verpakking:  
Doos: Lengte:395 mm - Breedte:295 mm - Hoogte:191 mm  
Brutogewicht: 4.164,00 g  
Nettogewicht: 3.780,00 g  
EAN Code: 5413056019837  
Stuks/Doos : 36  
Zak/Doos : 2

Paletisering:  
Type pallet: Euro palet  
Brutogewicht: 354,62 Kg  
Nettogewicht: 302,40 Kg  
aantal lagen per pallet: 10  
aantal doos per pallet: 80  
Pallethoogte incl. artikelen: 2,05 Mtr

### Gebruiksaanwijzing

#### Bakinstructies

Ontdooitijd .....: +/- 15 min  
Baktijd .....: +/- 21 min  
Baktemperatuur.....: +/- 185 °C  
Rijstijd.....: /  
Rijstemperatuur.....: /

Na ontdooien het product onmiddellijk verwerken.

Om een optimale kwaliteit te garanderen raden wij aan om de afgewerkte producten binnen de 12 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 rijst- 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 + omschrijving\_(35x

<h2>21030004</h2> <p>Stuks/doos - Piesas/piezas -        Stück/Karton - Pezzi/contola -        Pizazi/caja - Prep/cantote:</p> <h2>36 (3,78 kg)</h2>	<h2>21030004</h2>	
<p><b>NL - PREMIUM SUISSE ROND 105g - DOPPELVEIS</b> - Een doosjevoeren reide ontbijtkoek gemaakt uit bladerdeeg, gevuld met rozijnen en vanilleextract, die in halve pieces nog moet ontkiepen. Gebruiksvaard met echte boter. - <b>Ingredienten:</b> Deeg: tarwebloem, boter (vet) (14,5%), water, zout, suiker, eier, tarwegluten, gehydrateerd jodium, natriumcarbonaat (E500), xylaan(s). v. Vulling: water, rozijnen (7,6%), suiker, geïsoleerd aardappelzetmeel (E1414), ei, volle melkpoeder, wappoeder (melk), karamellpoeder, natuurlijk vanille aroma met andere natuurlijke aromatis, kleurstof (E160ii), vanille extract. Doseering: ei. Kan sporen bevatten van: noot, soja, sesamzaad. - Na Ontdoeken (1/- 15 min). Bakken bij 1/- 185 °C gedurende 1/- 21 min.</p> <p><b>FR - PREMIUM SUISSE BONDE 105g - DOUBLE</b> - Pâté à croûte. Viennoiserie reide en pâte feuilletée sucrée à la crème pâtissière et aux raisins. Au bon goût véritable. - <b>Ingredients:</b> Pâte: farine de froment, beurre (lait) (14,5%), eau, levure, sucre, sel, gluten de blé, levure sèche, agent de traitement de la farine (amylase, E300, xylane(s)), arôme. Finition: eau, raisin (7,6%), sucre. Écaille de pomme de terre modifiée (E1414), arôme, lait entier en poudre, lactosérum en poudre (lait), poudre d'œuf entier, arôme naturel de vanille avec autres arômes naturels, colorant (E160ii), extrait de vanille. Décoration: arôme. Peut contenir des traces de: noix, soja, graines de sésame. - Après décongélation (1/- 15 min). Cuiser à 1/- 185 °C pendant 1/- 21 min.</p> <p><b>DE - PREMIUM HOSBINSCHNITZEL 105g - TRIFLEHÖRCHEN</b> - Fertig zum Backen. Ein tiefgefrorenes runder Hefeteiggebäck mit Kardamommasse und Rosinen, produziert mit echter Butter. - <b>Zutaten:</b> Teig: Weizenmehl, Butter (Milch) (14,5%), Wasser, Hefe, Zucker, Salz, Weizen gluten, Backtriebmittel (Amylase, E300, Xylan(s)), Ei. Füllung: Wasser, Rosinen (7,6%), Zucker, Modifiziertes Kartoffelstärke (E1414), Ei, Vollmilchpulver, Molkepulver, Natürliches Vanille-Aroma mit anderen natürlichen Aromen, Farbstoff (E160ii), Vanille-Extrakt. Dekoration: Z. Kann Spuren enthalten von: Nüsse, Soja, Sesamsamen. - Nach dem Auftauen (1/- 15 min). Backen auf 1/- 185 °C für 1/- 21 min.</p> <p><b>IT - GIRELLA PREMIUM 105g - SURGELATO</b> - Una girella al latte profumata surgelata con uva sultanina. - <b>Ingredienti:</b> Pasta: farina di frumento, burro (latte) (14,5%), acqua, lievito, zucchero, sale, glutine di frumento, lievito azionato, agente di trattamento della farina (amylase, E300, xylan(s)), aroma. Ripieno: acqua, uva (7,6%), zucchero, fecola di patate modificata (E1414), aroma, latte intero in polvere, siero di latte in polvere, aroma intero in polvere, aroma naturale di vaniglia con altri aromi naturali, colorante (E160ii), estratto di vaniglia. Decorazione: aroma. Può contenere tracce di: nocci, soia, semi di sesamo. - Dopo lo scongelamento (1/- 15 min). Infornare a 1/- 185 °C per 1/- 21 min.</p> <p><b>ES - BOLLO DE PASAS 105g - ULTRACONGELADO</b> - Masa dulce con mantecilla, congelada. Lista para hornear. - <b>Ingredientes:</b> Masa: harina de trigo, manteca (leche) (14,5%), agua, levadura, azúcar, sal, gluten de trigo, levadura deshidratada, agente tratante de la harina (amylase, E300, xylan(s)), aroma. Relleno: agua, pasas (7,6%), azúcar, fécula de patata modificada (E1414), aroma, leche entera en polvo, suero de leche en polvo, aroma entero en polvo, aroma natural de vainilla con otros aromas naturales, colorante (E160ii), extracto de vainilla. Decoración: aroma. Puede contener trazas de: nueces, soja, semillas de sésamo. - Después de la descongelación (1/- 15 min). Hornear a 1/- 185 °C a 1/- 21 min.</p> <p><b>PT - BOLO PASSAS 105g - ULTRACONGELADO</b> - Pronto para cozinhar. Pastelaria redonda massa folhada congelada creme e passas. Um manteiga real. - <b>Ingredientes:</b> massa: farinha de trigo, manteiga (leite) (14,5%), água, levedura, açúcar, sal, glúten de trigo, levedura seca, agente de tratamento de farinha (amylase, E300, xylan(s)), aroma. Recheio: água, uvas passas/avas (7,6%), açúcar, amido de batata modificado (E1414), aroma, leite pódo seco, soro de leite em pó, aroma natural de baunilha com outros aromas naturais, corante (E160ii), extrato de baunilha. Decoração: aroma. Pode conter traças de: nozes, soja, sementes de sésamo. - Após a descongelação (1/- 15 min). Leve ao forno a 1/- 185 °C por 1/- 21 min.</p> <p>Lantmännen Unibake Londerzeel - Nijverheidsstraat 3 - B-1840 Londerzeel - + 32 (0) 52 31 99 00</p>		<p style="text-align: center;">A1C9F19FCD</p>  <p style="text-align: center;">5 413050 019837</p> <p style="text-align: center;"><b>Lot: 26/11/14/09/37 / M00</b></p> <p style="text-align: center;">Ten minate houdbaar tot einde. A consumar de preferință acort în - Modestia valtor în Etich - Consuma preferentemente antes del fin de - Consume de preferência antes do fim de - Consumaruna preferibilmente entro la fine di</p> <p style="text-align: center;"><b>08/2015</b></p>

Bovenstaande gegevens zijn vertrouwelijk en mogen onder geen enkele voorwaarden gereproduceerd worden. Zij zijn onderhevig aan wijzigingen en zijn derhalve niet bindend. Een actuele versie is verkrijgbaar op aanvraag.