

Omschrijving

Een diepgevroren chocoladebroodje, geproduceerd met echte boter die het bakproces nog moet ondergaan.

Foto



Ingrediënten

Deeg: TARWEbloem, boter (MELK) (19,1%), water, gist, suiker, zout, TARWEgluten, gedroogde gist, meelverbeteraar (amylase, E300, xylanase), EI. Vulling: chocolade (ten minste 44,2% cacaobestanddelen) (9,3%) (suiker, cacaomassa, cacao boter, emulgator (E322 (SOJA))). Decoratie: EI. Kan sporen bevatten van: noten, sesamzaad.

Fysische eigenschappen

	Eenheid	Minimum	Onder-tolerantie	Doel	Boven-tolerantie	Maximum
Gewicht	g	68,00	73,0	75,00	77,0	82,00
Lengte	cm	9,50	10,0	10,50	11,0	11,50
Breedte	cm	5,40	6,1	6,40	6,8	7,50
Hoogte	cm	2,70	2,9	3,00	3,1	3,30

Microbiologische eigenschappen

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

Organoleptische omschrijving

Zoete roomboter-ontbijtkoek van gerezen bladerdeeg met chocoladereepjes

Nutritionele waarden

	per 100g	Referentie-inname bij 100g
Energie (kJ)	1.490,4 kJ	17,7
Energie (kcal)	355,9 kcal	17,8
Vet	18,8 g	26,9
- waarvan verzadigd	12,7 g	63,4
Koolhydraten	39,0 g	15,0
- waarvan suikers	9,2 g	10,3
Eiwit	6,5 g	13,0
zout	0,9 g	14,9
Voedingsvezels	2,3 g	0,0

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

Allergenen

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.

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

Verpakkingspecificaties

Primaire verpakking:
Type Zak: Blauwe zak
Stuks/Zak: 24

Secundaire verpakking:
Doos: Lengte:395 mm - Breedte:295 mm - Hoogte:191 mm
Brutogewicht: 3.984,00 g
Nettogewicht: 3.600,00 g
EAN Code: 5413056005854
Stuks/Doos : 48
Zak/Doos : 2

Paletisering:
Type pallet: Euro palet
Brutogewicht: 340,22 Kg
Nettogewicht: 288,00 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.....: /
Rijsttemperatuur.....: /

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 rijfs- 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_portugees_(35x10c)

<p>IT - FAGOTTINO AL CIOCCOLATO PREMIUM 75g SURGELATO Ingredienti: Pasta: farina di frumento, burro (latte) (19,1%), acqua, lievito, zucchero, sale, glutine di frumento, lievito essiccato, agente di trattamento della farina (amylase, E300, xylanase), uova. Riempimento: cioccolato (cacao: 44,2 % min) (9,3%) (zucchero, massa di cacao, burro di cacao, emulsionante (E322 (soja))). Decorazione: uova. Può contenere tracce di noci, semi di sesamo. Dopo lo scongelamento (+/- 15 min). Da infornare a +/- 185 °C per +/- 21 min.</p> <p>EN - PREMIUM PAIN AU CHOCOLAT 75g FROZEN Ingredients: Dough: wheat flour, Butter (milk) (19,1%), water, yeast, sugar, salt, wheat gluten, dried yeast, flour treatment agent (amylase, E300, xylanase), egg. Filling: chocolate (cocoa solids: 44,2 % minimum) (9,3%) (sugar, cocoa mass, cocoa butter, emulsifier (E322 (soja))). Decoration: egg. May contain traces of: nuts, sesame seeds. After defrosting (+/- 15 min). Bake at +/- 185°C for +/- 21 min.</p> <p>ES - PAIN AU CHOCOLAT MANTEQUILLA 75g ULTRACONGELADO Ingredientes: Masa: harina de trigo, mantequilla (leche) (19,1%), agua, levadura, azúcar, sal, gluten de trigo, levadura deshidratada, agente tratante de la harina (amylase, E300, xylanase), huevo. Relleno: chocolate (cacao: 44,2 % mínimo) (9,3%) (azúcar, masa de cacao, mantequilla de cacao, emulgente (E322 (soja))). Deco: ación: huevo. Puede contener trazas de: nueces, semillas de sésamo. Después de la descongelación (+/- 15 min). Hornear a +/- 185 °C a +/- 21 min.</p> <p>Stukafoto's - Píccesbille - Stückfarten - Pezziacchia - Pízzacapa - Píccesboc 48 (3,60 kg) Lantmännen Unibake Londerzeel - Nijverheidsstraat 3 - B-1840 Londerzeel - + 32 (0) 52 31 69 00</p>	<p>NL - PREMIUM CHOCOLADEBROODJE 75g DIEPVRIES Ingrediënten: Deeg: tarwebloem, boter (melk) (19,1%), water, gist, suiker, zout, tarwegluten, gedroogde gist, meelverbeteraar (amylase, E300, xylanase), ei. Vulling: chocolade (ten minste 44,2% cacaobestanddelen) (9,3%) (suiker, cacaoassa, cacaoboter, emulgator (E322 (soja))). Decoratie: ei. Kan sporen bevatten van: noten, sesamzaad. Na ontdooien (+/- 15 min). Bakken bij +/- 185 °C gedurende +/- 21 min.</p> <p>FR - PREMIUM PAIN AU CHOCOLAT 75g SURGELE Ingrédients: Pâte: farine de froment, beurre (lait) (19,1%), eau, levure, sucre, sel, gluten de blé, levure sèche, agent de traitement de la farine (amylase, E300, xylanase), oeuf. Fourrage: chocolat (cacao: 44,2 % minimum) (9,3%) (sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, émulsifiant (E322 (soja))). Décoration: oeuf. Peut contenir des traces de: noix, graines de sésame. Après décongélation (+/- 15 min). Cuire à +/- 185 °C pendant +/- 21 min.</p> <p>DE - PREMIUM SCHOKOLADEBRÖTCHEN 75g TIEFGEFROREN Zutaten: Teig: Weizenmehl, Butter (Milch) (19,1%), Wasser, Hefe, Zucker, Salz, Weizengluten, Trockenhefe, Mehlbehandlungsmittel (amylase, E300, xylanase), Ei. Füllung: Schokolade (Kakao: 44,2 % mindestens) (9,3%) (Zucker, Kakaomasse, Kakaobutter, Emulgator (E322 (Soja))). Dekoration: Ei. Kann Spuren enthalten von: Nüsse, Sesamsamen. Nach dem Auftauen (+/- 15 min). Backen auf +/- 185 °C für +/- 21 min.</p>	 <p>Code My Pastridor: A1502E5020 5 413050 005854</p> <p>LOT: 26/11/14/09/38/ L00 08/2015 17920000</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.