

Omschrijving

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

Ingrediënten

Deeg: TARWEBloem, water, palmolie, gist, suiker, koolzaadolie, boter (MELK), zout, TARWEgluten, emulgator (E471), gedroogde gist, zuurteregelaar (E330), natuurlijk aroma, meelverbeteraar (amylase, E300, xylanase), Ei. Vulling: rozijnen (16,6%), water, suiker, gemodificeerd aardappelzetmeel (E1414), Ei, volle MELKpoeder, weipoeder (MELK), heelEi poeder, 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 | 27,00 | 29,0 | 30,00 | 31,0 | 33,00 |
| Lengte | cm | 4,50 | 5,0 | 5,50 | 6,0 | 6,50 |
| Breedte | cm | 3,80 | 4,2 | 4,40 | 4,6 | 5,10 |
| Hoogte | cm | 1,90 | 2,3 | 2,50 | 2,7 | 3,10 |

Microbiologische eigenschappen

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

Organoleptische omschrijving

Zoete, krokante ontbijtkoek met banketbakkersroom en rozijntjes

Nutritionele waarden

| | per 100g | Referentie-inname bij 100g |
|---------------------|------------|----------------------------|
| Energie (kJ) | 1.292,8 kJ | 15,4 |
| Energie (kcal) | 308,7 kcal | 15,4 |
| Vet | 12,8 g | 18,3 |
| - waarvan verzadigd | 6,1 g | 30,6 |
| Koolhydraten | 42,1 g | 16,2 |
| - waarvan suikers | 16,3 g | 18,1 |
| Eiwit | 5,4 g | 10,9 |
| zout | 0,7 g | 12,4 |
| Voedingsvezels | 1,7 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 | - |

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.

| | |
|-------------------------|---|
| 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: Blauwe zak
Stuks/Zak: 50

Secundaire verpakking:
Doos: Lengte:395 mm - Breedte:295 mm - Hoogte:191 mm
Brutogewicht: 4.899,00 g
Nettogewicht: 4.500,00 g
EAN Code: 5413056020277
Stuks/Doos : 150
Zak/Doos : 3

Paletisering:
Type pallet: Euro palet
Brutogewicht: 413,42 Kg
Nettogewicht: 360,00 Kg
aantal lagen per pallet: 10
aantal doos per pallet: 80
Pallethoogte incl. artikelen: 2,05 Mtr

Gebruiksaanwijzing

Bakinstructies

Ontdooitijd: +/- 15 min
Baktijd: +/- 15 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 rij- 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_portu

| | | | |
|---|---|-------------------|--|
| <h2>22310000</h2> | <p>Stuks/doos - Pièces/caisse - Stück/Karton - Pezzi/castola - Pezas/caja - Peças/caixa:</p> <h2>150 (4,50 kg)</h2> | <h2>22310000</h2> |  <p>MINI</p>  <p>5 413050 020277</p> |
| <p> NL - MINI SUISSE ROND - DRUPVRIJES - Een diepvriesreep mede eethijlsnel gemaakt uit bladerdeeg gevuld met rozijnen en vanillesmaak, de het bakproces nog vast ondergaan. - Ingrédients: Drog: tarwebloem, water, palmolie, gist, suiker, koolzuurde, boter (melk), rozijn, tarwegluten, azijnzuur (E471), geïsoleerd gist, azijnzuur (E330), natuurlijke aroma, melkvetzuur (arabys, E300, xylanose), ei. Vulling: rozijnen (16,6%), water, suiker, gemiddeld aangepast zout (E141), ei, witte melkpoeder, weipodeer (melk), heidepodeer, natuurlijk vanille aroma met andere natuurlijke aroma's, karamel (E160ii), vanille extract. Decoratie: ei. Kan sporen bevatten van: soya, sesamzaad. - Na Ontdooien (1/- 15 min). Bakken bij 1/- 185°C gedurende 1/- 15 min. FR - MINI SUISSE ROND - SURGÉLÉ - Pât à cuire. Viennoiserie made en pâte feuilletée surgelée à la crème pâtissière et aux raisins. - Ingrédients: Pâte: farine de froment, eau, huile de palme, levure, sucre, huile de colza, beurre (lait), sel, gluten de blé, amidon (E471), levure sèche, conservateur d'acidité (E330), arôme naturel, agent de traitement de la farine (arabose, E300, xylanose), œuf. Finition: raisin (16,6%), eau, sucre, huile de presse de terre modifié (E141), œuf, lait entier en poudre, lactosérum en poudre (lait), poudre d'acide citrique, arôme naturel de vanille avec autres arômes naturels, colorant (E160ii), extrait de vanille. Décoration: œuf. Peut contenir des traces de: soya, graines de sésame. - Après décongélation (1/- 15 min). Cuit à 1/- 185°C pendant 1/- 15 min. DE - MINI RÖSINGENBUCKEL - THEEFRÜHEN - Fertig aus Blätter. Ein tiefgefrorenes rund Mini-Brotbackprodukt mit Karamelschmecke und Rosinen. Zutaten: Teig: Weizenmehl, Wasser, Palmöl, Hefe, Zucker, Backpulver, Backer (Milch), Salz, Weizen gluten, Emulgator (E471), Treibmittel, Säureregulator (E330), Natürliches Aroma, Melkbestandteile (arabose, E300, xylanose), Ei. Füllung: Rosinen (16,6%), Wasser, Zucker, Modifizierte Korbelsäure (E141), Ei, Weizenstärke, Melkpulver, Weizenpulver, Natürliches Vanille-Aroma mit anderen natürlichen Aromen, Farbstoff (E160ii), Vanille-Extrakt. Dekorierung: Ei. Kann Spuren enthalten von: Soja, Sesamkörnern. - Nach dem Auftauen (1/- 15 min). Backen auf 1/- 185°C für 1/- 15 min. IT - MINI PANINO RONDINO PRONTO FORNO CON UVA - SURGELATO - Una mini pinella profumata surgelata con uva sikkata. - Ingredienti: Pastic: farina di frumento, acqua, olio di palma, lievito, zucchero, olio di colza, burro (latte), sale, glutine di frumento, conservante (E471), lievito secco, conservatore di acidità (E330), aroma naturale, agente di trattamento della farina (arabosio, E300, xilanosio), uova. Ricoprimento: uva (16,6%), acqua, zucchero, scirolo di zucchero modificato (E141), acqua, latte intero in polvere, siero di latte in polvere, aroma naturale di vaniglia con altri aromi naturali, colorante (E160ii), estratto di vaniglia. Decorazione: uova. Può contenere tracce di: soia, semi di sesamo. - Dopo lo scongelamento (1/- 15 min). Infornare a 1/- 185°C per 1/- 15 min. ES - MINI ROLLO PASAS - ULTRACONGELADO - Mini bollos de harina gruesa, congelada. Lista para hornear. - Ingredientes: Masa: harina de trigo, agua, aceite de palma, levadura, azúcar, aceite de colza, manteca (hebra), sal, gluten de trigo, emulsificante (E471), levadura seca, regulador de acidez (E330), sabor natural, agente de tratamiento de la harina (arabose, E300, xilanosio), huevo. Relleno: pasas (16,6%), agua, azúcar, aceite de palma modificado (E141), huevo, leche entera en polvo, suero de leche en polvo, aroma natural de vainilla con otros aromas naturales, colorante (E160ii), extracto de vainilla. Decoración: huevo. Puede contener trazas de: soya, semillas de sésamo. - Después de la descongelación (1/- 15 min). Hornear a 1/- 185°C a 1/- 15 min. PT - MINI ROLLO PASSAS - ULTRACONGELADO - A pastelaria dimantropesada redonda congelada que ainda deve ser totalmente cozida. - Ingredientes: massa: farinha de trigo, água, óleo de palma, levedura, açúcar, óleo de colza, mantega (beira), sal, glúten de trigo, emulsificante (E471), levedura seca, regulador de acidez (E330), sabor natural, agente de tratamento de farinha (arabose, E300, xilanosio), ovo. Recheio: uvas passadas (16,6%), água, açúcar, amido de batata modificado (E141), água, leite gordo seco, soro de leite em pó, ovo em pó, aroma natural de baunilha com outros aromas naturais, corante (E160ii), extrato de baunilha. Decoração: ovo. Pode conter traças de: soya, sementes de sésamo. - Após a descongelação (1/- 15 min). Levar ao forno a 1/- 185°C por 1/- 15 min. Lantmännen Unibake Londerzeel - Nijverheidsstraat 3 - B-1840 LONDERZEEL - t 32 (0) 32 31 50 00 </p> | | | <p>Lot: 26/11/14/09/28/ M00</p> <p>Terminata houdbaar tot einde - A consumer de préférence avant fin - Mindestens haltbar bis Ende - Consumir preferentemente antes del fin de - Consumir de preferință înainte de termen - Da consumați preferințabilmente înainte de termen</p> <p>11/2015</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.