

## Omschrijving

Een assortiment van 3 verschillende diepgevroren mini-viennoiserie producten , die het bakproces nog moeten ondergaan.

## Foto



## Ingrediënten

MINI CROISSANT RECHT: Deeg: TARWEBloem, water, palmolie, gist, suiker, koolzaadolie, boter (MELK), zout, TARWEgluten, emulgator (E471), gedroogde gist, antioxidant (E306), zuurteregelaar (E330), natuurlijk aroma, meelverbeteraar (alpha-amylase, E300, xylanase), EI. Decoratie: EI Bevat: gluten, melk, ei. Kan sporen bevatten van: noten, sesamzaad.

MINI RONDE SUISSE: Deeg: (TARWEBloem, water, palmolie, gist, suiker, koolzaadolie, boter (MELK), mager MELKpoeder (mager MELKpoeder), TARWEgluten, zout, LACTOSE, emulgator (E471), gedroogde gist, zuurteregelaar (E330), natuurlijk aroma, antioxidant (E306), meelverbeteraar (alpha-amylase, E300, xylanase), EI), Vulling: (rozijnen (16,6%), water, suiker, gemodificeerd aardappelzetmeel (E1414), EI, volle MELKpoeder, weipoeder (MELK), heelEIpoeder, katoenzaadolie, natuurlijk vanille aroma met andere natuurlijke aroma's, kleurstof (E160a(ii)), vanille extract), Decoratie: (EI) Bevat: gluten, melk, ei. Kan sporen bevatten van: noten, soja, sesamzaad.

MINI CHOCOLADEBROODJE: Deeg: (TARWEBloem, water, palmolie, gist, suiker, koolzaadolie, boter (MELK), zout, TARWEgluten, emulgator (E471), gedroogde gist, antioxidant (E306), zuurteregelaar (E330), natuurlijk aroma, meelverbeteraar (alpha-amylase, E300, xylanase), EI), Vulling: (chocolade (ten minste 44,2% cacaobestanddelen) (13,3%) (suiker, cacaomassa, cacao boter, emulgator (E322 (SOJA))), Decoratie: (EI) Bevat: gluten, melk, ei, soja. Kan sporen bevatten van: noten, sesamzaad.

## Fysische eigenschappen

Boven-tolerantie	Maximum	Eenheid	Minimum	Onder-tolerantie	Doel
e				e	
2226 Product L5	Gewicht	g	26,00	29,0	30,00
	Lengte	cm	7,00	7,5	8,00
	Breedte	cm	3,30	3,6	3,80
	Hoogte	cm	2,70	3,0	3,20
2227 Product L5	Gewicht	g	27,00	29,0	30,00
	Lengte	cm	4,50	5,0	5,50
	Breedte	cm	3,80	4,2	4,40
	Hoogte	cm	1,90	2,3	2,50
2231 Product	Gewicht	g	27,00	29,0	30,00
	Lengte	cm	4,50	5,0	5,50
	Breedte	cm	3,80	4,2	4,40
	Hoogte	cm	1,90	2,3	2,50

## Microbiologische eigenschappen

### MINI CROISSANT RECHT

Staphylococcus aureus/g	< 100
Listeria/g	Afwezig

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.

Salmonella/25g Afwezig  
E.coli/g < 10

### Organoleptische omschrijving

Een assortiment van 3 verschillende diepgevroren mini-viennoiserie producten , die het bakproces nog moeten ondergaan.

### Nutritionele waarden

MINI CROISSANT RECHT

	per 100g	Referentie-inname bij 100g
Energie (kJ)	0,0 kJ	0,0
<b>Nutritionele waarden</b>		
MINI RONDE SUISSE		
Energie (kJ)	1.298,4 kJ	15,5
<b>Nutritionele waarden</b>		
MINI CROISSANT RECHT		
Energie (kcal)	0,0 kcal	0,0
<b>Nutritionele waarden</b>		
MINI CHOCOLADEBROODJE		
Energie (kcal)	363,9 kcal	18,2
<b>Nutritionele waarden</b>		
MINI RONDE SUISSE		
Energie (kcal)	309,5 kcal	15,5
<b>Nutritionele waarden</b>		
MINI CROISSANT RECHT		
Vet	17,6 g	25,1
<b>Nutritionele waarden</b>		
MINI CHOCOLADEBROODJE		
Vet	19,5 g	27,8
<b>Nutritionele waarden</b>		
MINI RONDE SUISSE		
Vet	12,9 g	18,4
<b>Nutritionele waarden</b>		
MINI CROISSANT RECHT		
- waarvan verzadigd	8,6 g	42,8
<b>Nutritionele waarden</b>		
MINI CHOCOLADEBROODJE		
- waarvan verzadigd	10,0 g	49,8
<b>Nutritionele waarden</b>		
MINI RONDE SUISSE		
- waarvan verzadigd	6,2 g	31,0
<b>Nutritionele waarden</b>		
MINI CROISSANT RECHT		
Koolhydraten	38,3 g	14,7
<b>Nutritionele waarden</b>		
MINI CHOCOLADEBROODJE		
Koolhydraten	39,4 g	15,2
<b>Nutritionele waarden</b>		
MINI RONDE SUISSE		
Koolhydraten	42,0 g	16,2
<b>Nutritionele waarden</b>		
MINI CROISSANT RECHT		

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.

	per 100g	Referentie-inname bij 100g
- waarvan suikers	6,1 g	6,8
<b>Nutritionele waarden</b>		
MINI CHOCOLADEBROODJE		
- waarvan suikers	11,0 g	12,3
<b>Nutritionele waarden</b>		
MINI RONDE SUISSE		
- waarvan suikers	16,8 g	18,7
<b>Nutritionele waarden</b>		
MINI CROISSANT RECHT		
Eiwit	6,7 g	13,3
<b>Nutritionele waarden</b>		
MINI CHOCOLADEBROODJE		
Eiwit	6,5 g	12,9
<b>Nutritionele waarden</b>		
MINI RONDE SUISSE		
Eiwit	5,5 g	11,0
<b>Nutritionele waarden</b>		
MINI CROISSANT RECHT		
zout	0,0 g	0,0
<b>Nutritionele waarden</b>		
MINI CHOCOLADEBROODJE		
zout	0,9 g	14,5
<b>Nutritionele waarden</b>		
MINI RONDE SUISSE		
zout	0,6 g	10,4
<b>Nutritionele waarden</b>		
MINI CROISSANT RECHT		
Voedingsvezels	1,7 g	0,0
<b>Nutritionele waarden</b>		
MINI CHOCOLADEBROODJE		
Voedingsvezels	2,5 g	0,0
<b>Nutritionele waarden</b>		
MINI RONDE SUISSE		
Voedingsvezels	1,7 g	0,0

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

### Allergenen

MINI CROISSANT RECHT

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

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.

lupine -

**Allergenen**

MINI CHOCOLADEBROODJE

gluten +

noten ?

pinda's -

melk +

ei +

soja +

sesamzaad ?

sulfiet (E220 t/m E227) (> 10ppm) -

selderij -

mosterd -

visbestanddelen -

schaal- en schelpdieren -

weekdieren -

lupine -

**Allergenen**

MINI RONDE SUISSE

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: 7 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: 4 896,00 g  
Nettogewicht: 4 500,00 g  
EAN Code: 5413056020284  
Stuks/Doos : 150  
Zak/Doos : 3

Paletisering:  
Type pallet: Euro palet  
Brutogewicht: 413,18 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  
 Bakt temperatuur.....: +/- 185°C  
 Rijstijd.....: /  
 Rijst temperatuur.....: /

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\_portugees\_(35x10c

22320000	Stuks/doos - Pièces/boîte - Stück/Karton - Pezzi/scatola - Piezas/caja - Peças/caixote:	150	4,50 kg	22320000	 <b>MINI</b>  5 413056 020284
<p><b>NI - MINI VIENNOISERIE ASSORTIMENT - DÉPVRISÉ</b> - Ingrédients: MINI CROISSANT RECTIF: Deeg: tarwebloem, water, palmolie, gist, suiker, koolzandolie, boter (melk), zout, tarwegluten, emulgator (E471), gedroogde gist, antioxidant (E306), zuurteregelaar (E330), natuurlijk aroma, meelverbeteraar (alpha-amylase, E300, xylanase), ei. Decoratie: ei. MINI RONDE SURSE: Deeg: tarwebloem, water, palmolie, gist, suiker, koolzandolie, boter (melk), mager melkpoeier, tarwegluten, zout, lactose, emulgator (E471), gedroogde gist, zuurteregelaar (E330), natuurlijk aroma, antioxidant (E306), meelverbeteraar (alpha-amylase, E300, xylanase), ei. Vulling: rozijnen (16,6%), water, suiker, gemodificeerd aardappelzetmeel (E1414), ei, volle melkpoeier, weipoeder (melk), heidepoeier, katoenzaadolie, natuurlijk vanille aroma met andere natuurlijke aroma's, kleurstof (E160ai), vanille extract. Decoratie: ei. MINI CHOCOLADERONDJE: Deeg: tarwebloem, water, palmolie, gist, suiker, koolzandolie, boter (melk), zout, tarwegluten, emulgator (E471), gedroogde gist, antioxidant (E306), zuurteregelaar (E330), natuurlijk aroma, meelverbeteraar (alpha-amylase, E300, xylanase), ei, Vulling: chocolade (ten minste 44,2% cacaoaantehouden) (13,3%) (suiker, cacaoaansmaak, cacaoboter, emulgator (E322 (Soja)). Decoratie: ei. Kan sporen bevatten van: noten, sesamzaad. - Na Ontdoeien (+/- 15 min). Bakken bij +/- 185°C gedurende +/- 15 min.</p> <p><b>FR - MINI ASSORTIMENT VIENNOISERIE - SURGÉLÉ</b> - Ingrédients: MINI CROISSANT DROIT: Pâte: farine de froment, eau, huile de palme, levure, sucre, huile de colza, beurre (lait), sel, gluten de blé, émulsifiant (E471), levure sèche, antioxidant (E306), correcteur d'acidité (E330), arôme naturel, agent de traitement de la farine (alpha-amylase, E300, xylanase), œuf. Fourrage: raisin (16,6%), eau, sucre, fécule de pomme de terre modifiée (E1414), œuf, lait entier ou poudre, lactosérum en poudre (lait), poudre d'œuf entier, huile de colza, arôme naturel de vanille avec autres arômes naturels, colorant (E160ai), extrait de vanille. Décoration: œuf. MINI PAIN AU CHOCOLAT: Pâte: farine de froment, eau, huile de palme, levure, sucre, huile de colza, beurre (lait), sel, gluten de blé, émulsifiant (E471), levure sèche, antioxidant (E306), correcteur d'acidité (E330), arôme naturel, agent de traitement de la farine (alpha-amylase, E300, xylanase), œuf. Fourrage: chocolat (cacao: 44,2% minimum) (13,3%) (sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, émulsifiant (E322 (Soja)). Décoration: œuf. Peut contenir des traces de: noix, graines de sésame. - Après décongélation (+/- 15 min). Cuire à +/- 185°C pendant +/- 15 min.</p> <p><b>DE - MINI VIENNOISERIE SORTIMENT - TIEGFROREN</b> - Zutaten: MINI CROISSANT RECHT: Teig: Weizenmehl, Wasser, Palmöl, Hefe, Zucker, Rapunöl, Butter (Milch), Salz, Weizen gluten, Emulgator (E471), Trockenhefe, Antioxidationsmittel (E306), Säureregulator (E330), Natürliches Aroma, Mehlbehandlungsmittel (Alpha-Amylase, E300, Xylanase), Ei. Dekoration: Ei. MINI ROSINENSCHNECKE: Teig: Weizenmehl, Wasser, Palmöl, Hefe, Zucker, Rapunöl, Butter (Milch), Magermehlpulver, Weizen gluten, Salz, Laktose, Emulgator (E471), Trockenhefe, Säureregulator (E330), Natürliches Aroma, Antioxidationsmittel (E306), Mehlbehandlungsmittel (Alpha-Amylase, E300, Xylanase), Ei. Füllung: Rosinen (16,6%), Wasser, Zucker, Modifizierte Kartoffelstärke (E1414), Ei, Vollmilchpulver, Molkepulver, Baumwollsaamenöl, Natürliches Vanille-Aroma mit anderen natürlichen Aromen, Farbstoff (E160ai), Vanille-Extrakt. Dekoration: Ei. MINI SCHOKOLADENRÖNDCHEN: Teig: Weizenmehl, Wasser, Palmöl, Hefe, Zucker, Rapunöl, Butter (Milch), Salz, Weizen gluten, Emulgator (E471), Trockenhefe, Antioxidationsmittel (E306), Säureregulator (E330), Natürliches Aroma, Mehlbehandlungsmittel (Alpha-Amylase, E300, Xylanase), Ei. Füllung: Schokolade (Kakao: 44,2% mindestens) (13,3%) (Zucker, Kakaoaansatz, Kakao butter, Emulgator (E322 (Soja)). Dekoration: Ei. Kann Spuren enthalten von: Nüsse, Sesamsaamen. - Nach dem Auftauen (+/- 15 min). Backen auf +/- 185°C für +/- 15 min.</p> <p><b>IT - MINI VIENNOISERIE ASSORTITA - SURGELATO</b> - Ingredienti: MINI CROISSANT: Pasta: farina di frumento, acqua, olio di palma, lievito, zucchero, olio di colza, burro (latte), sale, glutine di frumento, emulsionante (E471), lievito secco, antiossidante (E306), correttore di acidità (E330), aroma naturale, agente di trattamento della farina (alpha-amylase, E300, xylanase), uova. Decorazione: uova. MINI GRELIA: Pasta: farina di frumento, acqua, olio di palma, lievito, zucchero, olio di colza, burro (latte), latte scremato in polvere, glutine di frumento, sale, lattine, emulsionante (E471), lievito essiccato, omogene di acidità (E330), aroma naturale, antiossidante (E306), agente di trattamento della farina (alpha-amylase, E300, xylanase), uova. Rimpomimento: (uva (16,6%), acqua, zucchero, fecola di patate modificata (E1414), acqua, latte intero in polvere, siero di latte in polvere, uova intero in polvere, olio di semi di cotone, aroma naturale di vaniglia con altri aromi naturali, colorante (E160ai), estratto di vaniglia). Decorazione: uova. IAGOTTINO AL CIOCCOLATO: Pasta: farina di frumento, acqua, olio di palma, lievito, zucchero, olio di colza, burro (latte), sale, glutine di frumento, emulsionante (E471), lievito essiccato, antiossidante (E306), correttore di acidità (E330), aroma naturale, agente di trattamento della farina (alpha-amylase, E300, xylanase), uova. Rimpomimento: cioccolato (cacao: 44,2% minimo) (13,3%) (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). Infornare a +/- 185°C per +/- 15 min.</p> <p><b>ES - MINI SURTIDO BOLLERIA - HELFACONGELADO</b> - Ingredientes: MINI CROISSANT RECTO: Masa: harina de trigo, agua, aceite de palma, levadura, azúcar, aceite de colza, manteca (leche), sal, gluten de trigo, emulsionante (E471), levadura deshidratada, amixante (E306), regulador de acidez (E330), sabor natural, agente tratante de la harina (alpha-amylase, E300, xylanase), huevo. Decoración: huevo. MINI ROLLO DE PASAS: Masa: harina de trigo, agua, aceite de palma, levadura, azúcar, aceite de colza, manteca (leche), leche desnatada en polvo, gluten de trigo, sal, lactosa, emulsionante (E471), levadura deshidratada, regulador de acidez (E330), sabor natural, amixante (E306), agente tratante de la harina (alpha-amylase, E300, xylanase), huevo. Relleno: pasas (16,6%), agua, azúcar, fécula de patata modificada (E1414), huevo, leche entera en polvo, suero de leche en polvo, huevo en polvo, aceite de algodón, aroma natural de vainilla con otros aromas naturales, colorante (E160ai), extracto de vainilla. Decoración: huevo. MINI PAIN AU CHOCOLAT: Masa: harina de trigo, agua, aceite de palma, levadura, azúcar, aceite de colza, manteca (leche), sal, gluten de trigo, emulsionante (E471), levadura deshidratada, antiossidante (E306), regulador de acidez (E330), sabor natural, agente tratante de la harina (alpha-amylase, E300, xylanase), huevo. Relleno: chocolate (cacao: 44,2% mínimo) (13,3%) (azúcar, masa de cacao, manteca de cacao, emulsionante (E322 (Soja)). Decoración: huevo. Puede contener trazas de: nueces, semillas de sésamo. - Después de la descongelación (+/- 15 min). Hornear a +/- 185°C a +/- 15 min.</p> <p><b>PT - MINI SURTIDO BOLLERIA - HELFACONGELADO</b> - Ingredientes: MINI CROISSANT STRAIGHT: massa: farinha de trigo, água, óleo de palma, levadura, açúcar, óleo de colza, manteiga (leite), sal, glúten de trigo, emulsionante (E471), levadura seca, antioxidante (E306), regulador de acidez (E330), sabor natural, agente de tratamento de farinha (alpha-amylase, E300, xylanase), ovo. Decoração: ovo. MINI PAIN AUX RAISINS: massa: farinha de trigo, água, óleo de palma, levadura, açúcar, óleo de colza, manteiga (leite), leite em pó, soro de leite em pó, glúten de trigo, sal, lactose, emulsionante (E471), levadura seca, regulador de acidez (E330), sabor natural, antioxidante (E306), agente de tratamento de farinha (alpha-amylase, E300, xylanase), ovo. Recheio: uvas passadas (16,6%), água, açúcar, amido de batata modificada (E1414), ovo, leite pronto seco, soro de leite em pó, óleo de algodão, aroma natural de baunilha com outros aromas naturais, corante (E160ai), extrato de baunilha. Decoração: ovo. MINI PAIN AU CHOCOLAT: massa: farinha de trigo, água, óleo de palma, levadura, açúcar, óleo de colza, manteiga (leite), sal, glúten de trigo, emulsionante (E471), levadura seca, antioxidante (E306), regulador de acidez (E330), sabor natural, agente de tratamento de farinha (alpha-amylase, E300, xylanase), ovo. Recheio: chocolate (teor de cacau 44,2% de cacau) (13,3%) (açúcar, pasta de cacau, manteiga de cacau, emulsionante (E322 (Soja)). Decoração: ovo. Pode conter traças de: nozes, sementes de sésamo. - Após a descongelação (+/- 15 min). Levar ao forno a +/- 185°C por +/- 15 min.</p>					
<p>Lantmännen Unibake Londerzeel - Nijverheidsstraat 3 - B-1840 Londerzeel - +32 (0) 52 31 59 00</p>					

Lot: 09/01/15/12/00/ L00

Ten minste houdbaar tot einde - A consumer de préférence avant fin - Mindestens haltbar bis Ende - Consumir preferentemente antes del fin de - Consumir de preferenza antes del fin de - Da consumarsi preferibilmente entro la fine di

08/2015

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.