

Omschrijving

Een diepgevroren bruin keizerbroodje dat enkel nog hoeft afgebakken te worden.

Ingrediënten

TARWEbloem, water, TARWEzemelen, gist, TARWEgluten, gejodeerd zout, koolzaadolie, GERSTEMoutbloem, dextrose, emulgator (E472e), weipoeder (MELK), gemout TARWEmeel, meelverbeteraar (E300). Kan sporen bevatten van: ei, sesamzaad.

Fysische eigenschappen

	Einheid	Minimum	Onder-tolerantie	Doel	Boven-tolerantie	Maximum
Gewicht	g	55,00	56,7	60,00	63,3	65,00
Hoogte	cm	4,00	4,2	4,50	4,8	5,00
Diameter	cm	9,00	9,3	10,00	10,7	11,00

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

Licht krokant, grijs broodje met vaste structuur.

Nutritionele waarden

	per 100g	Referentie-inname bij 100g
Energie (kJ)	1.031,0 kJ	12,3
Energie (kcal)	246,2 kcal	12,3
Vet	2,3 g	3,3
- waarvan verzadigd	0,3 g	1,5
Koolhydraten	44,0 g	16,9
- waarvan suikers	1,9 g	2,2
Eiwit	10,3 g	20,7
zout	1,3 g	21,0
Voedingsvezels	4,2 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: 12 Maanden
- Vervaldatum (mm/jjjj) vermeld op etiket (zie hieronder)

Verpakkingspecificaties

Primaire verpakking:
Type Zak: Folie blauw LDPE 25µm
Stuks/Zak: 20

Secundaire verpakking:
Doos: Lengte:600 mm - Breedte:400 mm - Hoogte:139 mm
Brutogewicht: 2.962,06 g
Nettogewicht: 2.400,00 g
EAN Code: 5413056009456
Stuks/Doos : 40
Zak/Doos : 2

Paletisering:
Type pallet: Euro palet
Brutogewicht: 175,53 Kg
Nettogewicht: 124,80 Kg
aantal lagen per pallet: 13
aantal doos per pallet: 52
Pallethoogte incl. artikelen: 1,95 Mtr

Gebruiksaanwijzing

Bakinstructies

Ontdooitijd: +/- 15 min
Baktijd: +/- 12 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 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 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_portugees_(35x10c

<p>IT - ROSETTA AI CEREALI SURGELATO Una classica rosetta ai cereali. Completare la cottura dopo il scongelamento. Ingredienti: farina di frumento, acqua, crusca di frumento, lievito, glutine di frumento, sale iodizzato, olio di colza, farina di malto d'orzo, dextroscio, emulsionante (E472c), siero di latte in polvere, farina di frumento trasformata in malto, agente di trattamento della farina (E300). Può contenere tracce di: uova, semi di sesamo. Dopo lo scongelamento (+/- 15 min). Da infornare a +/- 185 °C per +/- 12 min.</p> <p>PT - PÃOZINHO VIENA INTEGRAL ULTRACONGELADO Pronto para assar. Um rolo integral congelado com a estrela-incisão. Ingredientes: farinha de trigo, água, farelo de trigo, levedura, glúten de trigo, sal iodado, óleo de colza, farinha de milho de cevada, dextrose, emulsionante (E472e), soro de leite em pó, farinha de trigo maltada, agente de tratamento de farinha (E300). Pode conter traças de: ovo, sementes de sésamo. Após a descongelação (+/- 15 min). Leve no forno a +/- 185°C por +/- 12 min.</p> <p>ES - PANECILLO VIENA INTEGRAL ULTRACONGELADO Listo para hornear. Un rollo de pan integral congelado con la estrella-incisión. Ingredientes: harina de trigo, agua, salvado de trigo, levadura, gluten de trigo, sal yodada, aceite de colza, harina de malta de cebada, dextrosa, emulgente (E472e), suero de leche en polvo, harina de trigo maltada, agente tratante de la harina (E300). Puede contener trazas de: huevo, semillas de sésamo. Después de la descongelación (+/- 15 min). Hornee a +/- 185°C a +/- 12 min.</p> <p>Σάκχαρος - Πρωτεΐνη - Βιταμίνες - Φυτικές ίνες Panzucchiato - Proteína - Vitaminas - Fibras vegetales</p> <p>40 (2,40 kg)</p> <p>Lantmännen Unibake Londerzeel - Nijverheidsstraat 3 - B-1840 Londerzeel - + 32 (0) 52 31 59 00</p>	<p>NL - KEIZERBROODJE BRUIN DIEPVRIJS Een diepvrezen bruin keizerbroodje dat ontdoet nog heel afgebakken te worden. Ingredienten: tarwebloem, water, tarwezaaiolie, gist, tarwegluten, geroosterd zout, koolzaadolie, gerstemulbloom, dextrose, emulgator (E472e), voerpoeder (melk), panenset tarweemel, melkverdikker (E300). Kan sporen bevatten van: ei, sesamzaai. Na ontdooien (+/- 15 min). Bakken bij +/- 185 °C gedurende +/- 12 min.</p> <p>FR - PETIT PAIN EMPEREUR GRIS SURGELE Prêt à cuire. Petit pain rond surgelé - gris - avec une incision en forme d'étoile. Ingrédients: farine de froment, eau, son de blé, levure, gluten de blé, sel iodé, huile de colza, farine de malt d'orge, dextrose, émulsifiant (E472e), lactosérum en poudre (lait), farine de blé malté, agent de traitement de la farine (E300). Peut contenir des traces de: œuf, graines de sésame. Après décongélation (+/- 15 min). Cuire à +/- 185 °C pendant +/- 12 min.</p> <p>DE - KAISERBRÖTCHEN BAUERN TIEFGEFROREN Fertig zum Backen. Ein tiefgefrorenes rund, braun brötchen mit sternförmigen Einschnitt. Zutaten: Weizenmehl, Wasser, Weizenkeim, Hefe, Weizen gluten, Jodiertes Salz, Rapöl, Gerstemulmehl, Traubenzucker, Emulgator (E472e), Molkepulver, Weizenmehlmalz, Melkverdickungsmittel (E300). Kann Spuren enthalten von: Eier, Sesamsamen. Nach dem Auftauen (+/- 15 min). Backen auf +/- 185 °C für +/- 12 min.</p>	 <p>Client My Pastridor:</p> <p>X5815CA9C1</p>  <p>5 413030 009450</p> <p>Lot: 18/11/14/17/06/ L00</p> <p>11/2015</p> <p>15830001</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.