

Omschrijving

Een diepgevroren grote ciabatta met olijfolie die enkel nog moet worden afgebakken worden.

Ingrediënten

TARWEbloem, water, zuurdesem (water, TARWEbloem, zout), olijfolie (2,3%), gist, gejodeerd zout, TARWEgluten, gemout TARWEmeel, meelverbeteraar (E300), Decoratie: TARWEbloem. Kan sporen bevatten van: melk, ei, sesamzaad.

Fysische eigenschappen

	Eenheid	Minimum	Onder-tolerantie	Doel	Boven-tolerantie	Maximum
Gewicht	g	300,00	316,7	350,00	383,3	400,00
Lengte	cm	33,00	34,0	36,00	38,0	39,00
Breedte	cm	8,50	8,7	9,00	9,3	9,50
Hoogte	cm	4,00	4,2	4,50	4,8	5,00

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

Artisaanaal, luchtig, italiaans broodje met olijfolie

Nutritionele waarden

	per 100g	Referentie-inname bij 100g
Energie (kJ)	1.048,3 kJ	12,5
Energie (kcal)	250,3 kcal	12,5
Vet	3,3 g	4,7
- waarvan verzadigd	0,4 g	2,2
Koolhydraten	46,1 g	17,7
- waarvan suikers	1,3 g	1,4
Eiwit	7,9 g	15,8
zout	1,2 g	19,8
Voedingsvezels	2,2 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: Blauwe HDPE
Stuks/Zak: 20

Secundaire verpakking:
Doos: Lengte:592 mm - Breedte:392 mm - Hoogte:234 mm
Brutogewicht: 7 705,80 g
Nettogewicht: 7 000,00 g
EAN Code: 5413056005519
Stuks/Doos : 20
Zak/Doos : 1

Paletisering:
Type pallet: Euro palet
Brutogewicht: 237,26 Kg
Nettogewicht: 196,00 Kg
aantal lagen per pallet: 7
aantal doos per pallet: 28
Pallethoogte incl. artikelen: 1,78 Mtr

Gebruiksaanwijzing

Bakinstructies

Ontdooitijd: /
Baktijd: +/- 4 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 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

<p>IT - CIABATTA 36CM 350G SURGELATO Ingredienti: farina di frumento, acqua, lievito naturale (acqua, farina di frumento, sale), olio d'oliva (2,3%), lievito, sale iodizzato, glutine di frumento, farina di frumento maltata, agente di trattamento della farina (E300), Decorazione: farina di frumento. Può contenere tracce di: latte, uova, semi di sesamo. Da infornare a +/- 185 °C per +/- 4 min.</p> <p>PT - CIABATTA 36CM 350G ULTRACONGELADO Ingredientes: farinha de trigo, água, levedura (água, farinha de trigo, sal), azeite (2,3%), levedura, sal iodado, glúten de trigo, farinha de trigo maltado, agente de tratamento de farinha (E300), Decoración: farinha de trigo. Pode conter traças de: leite, ovo, sementes de sésamo. Leve ao forno a +/- 185°C por +/- 4 min.</p> <p>ES - CIABATTA 36CM 350G ULTRACONGELADO Ingredientes: harina de trigo, agua, masa fermentada (agua, harina de trigo, sal), aceite de oliva (2,3%), levadura, sal yodada, gluten de trigo, harina de trigo malteada, agente tratante de la harina (E300), Decoración: harina de trigo. Puede contener trazas de: leche, huevo, semillas de sésamo. Hornee a +/- 185 °C a +/- 4 min.</p> <p>Stafloeden - Pizca/botte - Stöck/Kartes - Pizca/botaria - Pizcos/kajo - Pizca/botaria Lantmännen Unibake Londerzeel - Nijverheidsstraat 3 - B-1840 Londerzeel - + 32 (0) 52 31 59 00</p>	<p>NL - CIABATTA 36CM 350G DIEPVRIES Ingrediënten: tarwebloem, water, zuurdesem (water, tarwebloem, zout), olijfolie (2,3%), gist, gejodiseerd zout, tarwegluten, gemout tarwemeel, meelverbetenaar (E300), Decoratie: tarwebloem. Kan sporen bevatten van: melk, ei, sesamzaad. Bakken bij +/- 185 °C gedurende +/- 4 min.</p> <p>FR - CIABATTA 36CM 350G SURGELE Ingrédients: farine de froment, eau, ferment (eau, farine de froment, sel), huile d'olive (2,3%), levure, sel iodé, gluten de ble, farine de ble malté, agent de traitement de la farine (E300), Décoration: farine de froment. Peut contenir des traces de: lait, oeuf, graines de sésame. Cuire à +/- 185 °C pendant +/- 4 min.</p> <p>DE - CIABATTA 36CM 350G TIEFGEFROREN Zutaten: Weizenmehl, Wasser, Sauerteig (Wasser, Weizenmehl, Salz), Olivenöl (2,3%), Hefe, Jodiertes Salz, Weizengluten, Weizenmalzmehl, Mehlbehandlungsmittel (E300), Dekoration: Weizenmehl. Kann Spuren enthalten von: Milch, Eier, Sesamsamen. Backen auf +/- 185 °C für +/- 4 min.</p>	 <p>Code by Pastridor: X2107F67F3</p>  <p>5 413030 005519</p> <p>Lot: 18/11/14/13/48/ L00</p> <p>Ten vóórte heffende lid wiede - A caracater de peñónce anse lo - Aldeñónce halhe loe fide - Consumo pedreñónce anse de loe de - Consumo de pedreñónce anse de loe de - Consumo de pedreñónce anse de loe de</p> <p>11/2015</p> <p>15860000</p>
---	---	---