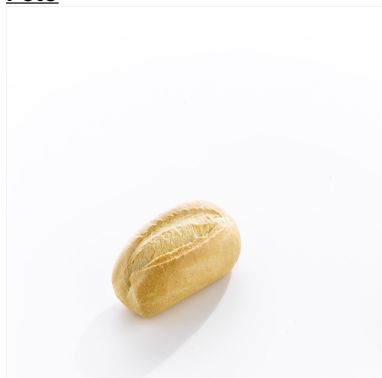


Omschrijving

Diepgevroren voorgebakken lang broodje met 1 insnijding.

Foto



Ingrediënten

TARWEbloem, water, gist, gejodeerd zout, TARWEgluten, gemout TARWEmeel, meelverbeteraar (E300), koolzaadolie. Kan sporen bevatten van: sesamzaad.

Fysische eigenschappen

	Eenheid	Minimum	Onder-tolerantie	Doel	Boven-tolerantie	Maximum
Omtrek	cm	17,00	17,3	18,00	18,7	19,00
Gewicht	g	50,00	51,7	55,00	58,3	60,00
Lengte	cm	10,50	11,0	12,00	13,0	13,50

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

Krokant broodje met licht vaste structuur

Nutritionele waarden

	per 100g	Referentie-inname bij 100g
Energie (kJ)	1.042,9 kJ	12,4
Energie (kcal)	249,0 kcal	12,5
Vet	0,9 g	1,3
- waarvan verzadigd	0,3 g	1,5
Koolhydraten	50,6 g	19,5
- waarvan suikers	1,5 g	1,7
Eiwit	8,4 g	16,8
zout	1,2 g	20,6
Voedingsvezels	2,3 g	0,0

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

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.

Allergenen

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

Verpakkingspecificaties

Primaire verpakking:
Type Zak: HDPE zak
Stuks/Zak: 130

Secundaire verpakking:
Doos: Lengte:600 mm - Breedte:400 mm - Hoogte:251 mm
Brutogewicht: 7.861,00 g
Nettogewicht: 7.150,00 g
EAN Code: 5413056010285
Stuks/Doos : 130
Zak/Doos : 1

Paletisering:
Type pallet: Euro palet
Brutogewicht: 273,05 Kg
Nettogewicht: 228,80 Kg
aantal lagen per pallet: 8
aantal doos per pallet: 32
Pallethoogte incl. artikelen: 2,15 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 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 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_(35x10cm)

<p>IT - PANINO BIANCO 12CM 55G SURGELATO</p>	<p>NL - PICCOLO WIT 12CM 55G DIEPVRIES</p>	
<p>Ingredienti: farina di frumento, acqua, lievito, sale iodizzato, glutine di frumento, farina di frumento trasformata in malto, agente di trattamento della farina (E300), olio di colza. Può contenere tracce di: semi di sesamo. Dopo lo scongelamento (+/- 15 min). Da infornare a +/- 185°C per +/- 15 min.</p>	<p>Ingrediënten: tarwebloem, water, gist, gejodeerd zout, tarwegluten, gemout tarwemel, meelverbeteraar (E300), koolzaadolie. Kan sporen bevatten van: sesamzaad. Na ontdooien (+/- 15 min). Bakken bij +/- 185°C gedurende +/- 15 min.</p>	<p>Code My Pastridor: PHDES0604F 5 413050 010289</p> 
<p>EN - PETIT PAIN WHITE 12CM 55G FROZEN</p>	<p>FR - PICCOLO BLANC 12CM 55G SURGELE</p>	<p>LOT: 13/11/14/09/43/ L00</p>
<p>Ingredients: wheat flour, water, yeast, iodized salt, wheat gluten, malted wheat flour, flour treatment agent (E300), rapeseed oil. May contain traces of: sesame seeds. After defrosting (+/- 15 min). Bake at +/- 185°C for +/- 18 min.</p>	<p>Ingédients: farine de froment, eau, levure, sel iodé, gluten de ble, farine de ble malté, agent de traitement de la farine (E300), huile de colza. Peut contenir des traces de: graines de sésame. Après décongélation (+/- 15 min). Cuire à +/- 185°C pendant +/- 15 min.</p>	<p>Ten remsle brotstuck tot stude - A cozonaca de putrefactia (sauz fa) - Mielchen, halbes bis Kugel. Consuma perfectamentu cuntru di lu de - Best before end - Da consumare possibilmente nno lu bruch 11/2015</p>
<p>ES - PANECILLO 12CM 55G ULTRACONGELADO</p>	<p>DE - BAGUETTEBRÖTCHEN WEISS 12CM 55G TIEFGEFROREN</p>	<p>16500013</p>
<p>Ingredientes: harina de trigo, agua, levadura, sal yodada, gluten de trigo, harina de trigo malteada, agente tratante de la harina (E300), aceite de colza. Puede contener trazas de: semi llas de sésamo. Después de la descongelación (+/- 15 min). Hornee a +/- 185°C a +/- 15 min.</p>	<p>Zutaten: Weizenmehl, Wasser, Hefe, Jodiertes Salz, Weizengluten, Weizenmalzmehl, Mehlbehandlungsmittel (E300), Rapsöl. Kann Spuren enthalten von: Sesamsamen. Nach dem Auftauen (+/- 15 min). Backen auf +/- 185°C für +/- 15 min.</p>	
<p>Stuksidias - Pices/bolle - Stück/Karton - Pizzincafolo - Piceskoja - Pices/boc: 130(7, 15 kg)</p>		
<p>Lantmännen Unibake Londerzeel - Nijverheidsstraat 3 - B-1840 LONDERZEEL - + 32 (0) 52 31 59 00</p>		