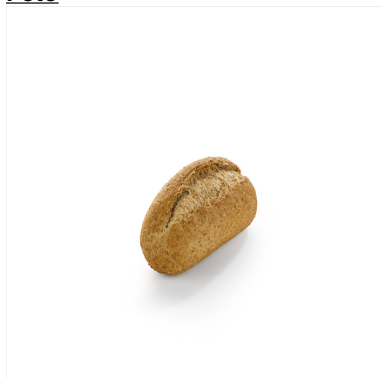


## Omschrijving

Diepgevroren voorgebakken lang broodje met 1 insnijding.

## Foto



## Ingrediënten

TARWEbloem, water, TARWEzemelen, gist, TARWEgluten, gejodeerd zout, GERSTMoutbloem, meelverbeteraar (E300), koolzaadolie. Kan sporen bevatten van: melk, soja, 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, grijs broodje met licht vaste structuur

## Nutritionele waarden

	per 100g	Referentie-inname bij 100g
Energie (kJ)	979,5 kJ	11,7
Energie (kcal)	233,9 kcal	11,7
Vet	1,3 g	1,9
- waarvan verzadigd	0,3 g	1,3
Koolhydraten	41,1 g	15,8
- waarvan suikers	1,5 g	1,6
Eiwit	10,6 g	21,1
zout	1,1 g	19,0
Voedingsvezels	7,8 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: 5413056010308  
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><b>IT - PICCOLO INTEGRALE 12CM 55G SURGELATO</b> Ingredienti: farina di frumento, acqua, crusca di frumento, lievito, glutine di frumento, sale iodizzato, farina di malto d'orzo, agente di trattamento della farina (E300), olio di colza. Può contenere tracce di: latte, soia, semi di sesamo. Dopo lo scongelamento (+/- 15 min). Da infornare a +/- 185 °C per +/- 15 min.</p>	<p><b>NL - PICCOLO BRUIN 12CM 55G DIEPVRIES</b> Ingrediënten: tarwebloem, water, tarwezemelen, gist, tarwegluten, gegedeerd zout, gerstmoutbloem, meelverbeteraar (E300), koolzaadolie. Kan sporen bevatten van: melk, soja, sesamzaad. Na ontdooien (+/- 15 min). Bakken bij +/- 185 °C gedurende +/- 15 min.</p>		
<p><b>PT - PICCOLO ESCURA 12CM 55G ULTRACONGELADO</b> Ingredientes: farinha de trigo, água, farelo de trigo, levedura, glúten de trigo, sal iodado, farinha de malte de cevada, agente de tratamento de farinha (E300), óleo de colza. Pode conter traças de: leite, soja, sementes de sésamo. Após a descongelação (+/- 15 min). Leve ao forno a +/- 185°C por +/- 18 min.</p>	<p><b>FR - PICCOLO GRIS 12CM 55G SURGELE</b> Ingrédients: farine de froment, eau, son de blé, levure, gluten de blé, sel iodé, farine de malt d'orge, agent de traitement de la farine (E300), huile de colza. Peut contenir des traces de: lait, soja, graines de sésame. Après décongélation (+/- 15 min). Cuire à +/- 185 °C pendant +/- 15 min.</p>	<p>Codeur MR Pastridor:</p> <p>PACBEE8928</p>  <p>5 413096 910301</p>	
<p><b>ES - PANECILLO INTEGRAL 12CM 55G ULTRACONGELADO</b> Ingredientes: harina de trigo, agua, salvado de trigo, levadura, gluten de trigo, sal yodada, harina de malta de cebada, agente tratante de la harina (E300), aceite de colza. Puede contener trazas de: leche, soja, semillas de sésamo. Después de la descongelación (+/- 15 min). Hornee a +/- 185°C a +/- 15 min.</p>	<p><b>DE - BAUERNBAGUETTEBRÖTCHEN 12CM 55G TIEFGEFROREN</b> Zutaten: Weizenmehl, Wasser, Weizenkleie, Hefe, Weizengluten, Jodiertes Salz, Gerstenmalzmehl, Mehlbehandlungsmittel (E300), Rapsöl. Kann Spuren enthalten von: Milch, Soja, Sesamsamen. Nach dem Auftauen (+/- 15 min). Backen auf +/- 185 °C für +/- 15 min.</p>	<p>Lot: 07/11/14/11/50/ L00</p> <p>Les clients peuvent le voir - A consumer can see it patronne avants - Meestertien sulbar bis Ende Consumo profesionalmente antes del fin de Consumo de panadería antes del fin de - Un consumo profesionalmente antes del fin de</p> <p>11/2015</p>	
<p>Stations - Pilsener - Glück/Karten - Pilsener - Pilsener - Pilsener</p> <p>130 (7,15 kg)</p> <p>Lantmännen Unibake Londerzeel - Nijverheidsstraat 3 - B-1840 LONDERZEEL - +32 (0) 52 31 59 00</p>			<p>16520005</p>