



# Artikelspecificatie

Artikelnummer: 16540003  
Artikelnaam: PAIN BAGNAT BRUIN 105G

Datum geactiveerd: 18/11/2014

## Omschrijving

Een diepgevroren bruin broodje gedecoreerd met geplette tarwe, dat enkel nog moet afgebakken worden na ontdooiing.

## Ingrediënten

TARWEbloem, water, gist, TARWEzemelen, ROGGEbloem, gefodeerd zout, TARWEgluten, gemout TARWEmeel, meelverbeteraar (E300). Decoratie: geplette TARWE. Kan sporen bevatten van: melk, ei, sesamzaad.

## Fysische eigenschappen

	Eenheid	Minimum	Onder-tolerantie	Doel	Boven-tolerantie	Maximum
Gewicht	g	95,00	98,3	105,00	111,7	115,00
Hoogte	cm	4,00	4,2	4,50	4,8	5,00
Diameter	cm	12,00	12,3	13,00	13,7	14,00

## 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, luchtig, bruin broodje.

## Nutritionele waarden

	per 100g	Referentie-inname bij 100g
Energie (kJ)	1.035,0 kJ	12,3
Energie (kcal)	247,2 kcal	12,4
Vet	1,2 g	1,8
- waarvan verzadigd	0,1 g	0,7
Koolhydraten	47,1 g	18,1
- waarvan suikers	1,6 g	1,7
Eiwit	9,4 g	18,9
zout	1,2 g	20,6
Voedingsvezels	4,8 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	-
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.



# Artikelspecificatie

Artikelnummer: 16540003  
Artikelnaam: PAIN BAGNAT BRUIN 105G

Datum geactiveerd: 18/11/2014

lupine

- = afwezig ? = kruiscontaminatie mogelijk + = aanwezig

## **Opslag en distributiecondities**

- Onderbroken 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)

## **Verpakkingsspecificaties**

Primaire verpakking:

Type Zak: blauw LDPE

Stuks/Zak: 11

Secundaire verpakking:

Doos: Lengte:592 mm - Breedte:392 mm - Hoogte:234 mm

Brutogewicht: 5.345,12 g

Nettogewicht: 4.620,00 g

EAN Code: 5413056017123

Stuks/Doos : 44

Zak/Doos : 4

Paletisering:

Type pallet: Euro palet

Brutogewicht: 192,54 Kg

Nettogewicht: 147,84 Kg

aantal lagen per pallet: 8

aantal doos per pallet: 32

Pallethoogte incl. artikelen: 2,02 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.

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.

# Artikelspecificatie

Artikelnummer: 16540003  
 Artikelnaam: PAIN BAGNAT BRUIN 105G

Datum geactiveerd: 18/11/2014

## Label

Pastridor\_9\_talen\_portugees\_(35x10c)

### IT - PANINO MORBIDO GRIGIO 105G SURGELATO

Ingredienti: farina di frumento, acqua, lievito, crusca di frumento, farina di segale, sale iodizzato, glutine di frumento, farina di frumento maltata, agente di trattamento della farina (E300). Decorazione: grano schiacciato. Può contenere tracce di: latte, uova, semi di sesamo. Da informare a +/- 185 °C per +/- 4 min.

### PT - PAIN BAGNAT MORENO 105G ULTRACONGELADO

Ingredientes: farinha de trigo, água, levedura, farelo de trigo, farinha de centeio, sal iodado, gluten de trigo, farinha de trigo maltada, agente de tratamento de farinha (E300). Decoração: trigo esmagado. Pode conter traças de: leite, ovo, sementes de sésamo.

Leve ao forno a +/- 185°C por +/- 4 min.

### ES - PAIN BAGNAT MORENO 105G ULTRACONGELADO

Ingredientes: harina de trigo, agua, levadura, salvado de trigo, harina de centeno, sal yodada, gluten de trigo, harina de trigo malteada, agente tratante de la harina (E300). Decoración: trigo triturado. Puede contener trazas de: leche, huevo, semillas de sésamo.

Hornea a +/- 185°C a +/- 4 min.

Stukidos - Piezas/bollos - Stück/Kekse - Pezzis/cotija - Pezzi/ciabatta

44 (4,62 kg)

Lantmännen Unibake Londerzeel - Nijverheidsstraat 3 - B-1840 Londerzeel - + 32 (0) 52 31 59 00

### NL - PAIN BAGNAT BRUIN 105G DIEPVRIES

Ingrediënten: tarwebloem, water, gist, tarwezemelen, roggebloem, gejodeerd zout, tarwegluten, gemout tarwemeel, melverbeteraar (E300). Decoratie: geplette tarwe. Kan sporen bevatten van: melk, ei, sesamaad. Bakken bij +/- 185 °C gedurende +/- 4 min.

### FR - PAIN BAGNAT GRIS 105G SURGELE

Ingrédients: farine de froment, eau, levure, son de blé, farine de seigle, sel iodé, gluten de blé, farine de blé malté, agent de traitement de la farine (E300). Décoration: blé concassé. Peut contenir des traces de: lait, œuf, graines de sésame. Cuire à +/- 185 °C pendant +/- 4 min.

### DE - BAGNAT BAUERN 105G TIEFGEFROREN

Zutaten: Weizenmehl, Wasser, Hefe, Weizenkleie, Roggenmehl, Jodiertes Salz, Weizengluten, Weizenmalzmehl, Mehlbehandlungsmittel (E300). Dekoration: Weizen gemahlen. Kann Spuren enthalten von: Milch, Eier, Sesamsamen. Backen auf +/- 185 °C für +/- 4 min.



Code My Pastridor:

X9C75BDD12



5 413056 017123

Lot: 18/11/14/13/51 / L00

11/2015

16540003

Ter minde houbaar tot einde - A consommer au plus tard la date limite fin de

Conserver préférablement avant la fin de - De

consommer préférablement avant la fin de - De

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.