

Omschrijving

Een diepgevroren wit half krokant broodje gedecoreerd met bloem, dat enkel nog moet afgebakken worden na ontdooiing.

Ingrediënten

TARWEbloem, water, gist, ROGGEbloem, gejodeerd zout, TARWEgluten, gemout TARWEmeel, meelverbeteraar (E300). 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 broodje.

Nutritionele waarden

	per 100g	Referentie-inname bij 100g
Energie (kJ)	1.014,1 kJ	12,1
Energie (kcal)	242,2 kcal	12,1
Vet	1,1 g	1,6
- waarvan verzadigd	0,1 g	0,6
Koolhydraten	48,4 g	18,6
- waarvan suikers	1,3 g	1,5
Eiwit	8,5 g	16,9
zout	1,3 g	21,5
Voedingsvezels	2,4 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: 16550001
Artikelnaam: PAIN BAGNAT WIT 14CM 105G

Datum geactiveerd: 7/11/2014

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: 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: 5413056017130
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 rijts- 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.

Label

Pastridor_9_talen_portugees_(35x10c

<p>IT - PANINO MORBIDO BIANCO 14CM 105G SURGELATO Ingredienti: farina di frumento, acqua, lievito, farina di segale, sale iodizzato, glutine di frumento, farina di frumento trasformata in malto, agente di trattamento della farina (E300). Può contenere tracce di: latte, uova, semi di sesamo. Da informare a +/- 185 °C per +/- 4 min.</p> <p>PT - PAIN BAGNAT 14CM 105G ULTRACONGELADO Ingredientes: farinha de trigo, água, levedura, farinha de centeio, sal iodado, glúten de trigo, farinha de trigo maltada, agente de tratamento de farinha (E300). Pode conter traças de: leite, ovo, sementes de sésamo. Leve ao forno a +/- 185°C por +/- 4 min.</p> <p>ES - PAIN BAGNAT 14CM 105G ULTRACONGELADO Ingredientes: harina de trigo, agua, levadura, harina de centeno, sal yodada, gluten de trigo, harina de trigo maltada, agente tratante de la harina (E300). Puede contener trazas de: leche, huevo, semillas de sésamo. Hornee a +/- 185°C a +/- 4 min.</p> <p>44 (4,62 kg)</p> <p><small>Σλαβικός - Ποσειδάρι - ΣίτικηΚάλας - Ποσειδάρι - Ποσειδάρι - Ποσειδάρι</small></p> <p><small>Lantmännen Unibake Londerzeel - Nijverheidsstraat 3 - B-1840 Londerzeel - + 32 (0) 52 31 59 00</small></p>	<p>NL - PAIN BAGNAT WIT 14CM 105G DIEPVRIES Ingrediënten: tarwebloem, water, gist, roggebloem, geïodeerd zout, tarwegluten, gemout tarwemeel, moelverbeteraar (E300). Kan sporen bevatten van: melk, ei, sesamzaad. Bakken bij +/- 185 °C gedurende +/- 4 min.</p> <p>FR - PAIN BAGNAT BLANC 14CM 105G SURGELE Ingrédients: farine de froment, eau, levure, farine de seigle, sel iodé, gluten de blé, farine de blé malté, agent de traitement de la farine (E300). Peut contenir des traces de: lait, oeuf, graines de sésame. Cuire à +/- 185 °C pendant +/- 4 min.</p> <p>DE - BAGNAT WEISS 14CM 105G TIEFGEFROREN Zutaten: Weizenmehl, Wasser, Hefe, Roggenmehl, Jodiertes Salz, Weizengluten, Weizenmalzmehl, Mehlbehandlungsmittel (E300). Kann Spuren enthalten von: Milch, Eier, Sesamsamen. Backen auf +/- 185 °C für +/- 4 min.</p>
--	---



Conte My Pastridor:
P49440267F



5 413050 017130

Lot: 07/11/14/11/36/ L00

Ein Produkt hergestellt in Brasilien - A categoria de padaria é aprovada pelo Ministério da Saúde do Brasil - Contém glúten de trigo e outros produtos de origem animal - Consulte a embalagem para mais informações - Consulte a embalagem para mais informações

11/2015

16550001