

Omschrijving

Wit tarwestokbrood.

Foto



Ingrediënten

TARWEbloem, water, gist, gejodeerd zout, TARWEgluten, TARWEoutmeel, meelverbeteraar (E300). Kan sporen bevatten van: melk, ei, sesamzaad.

Fysische eigenschappen

	Eenheid	Minimum	Doel	Maximum
Omtrek	cm	19,5	20,5	21,5
Gewicht	g	155,0	165,0	175,0
Lengte	cm	25,0	27,0	29,0

Microbiologische eigenschappen (Calculated)

Totaal kiemgetal/g	< 10000
Coliformen/g	< 100
Staphylococcus aureus/g	< 100
Gisten/g	< 1000
Schimmels/g	< 1000
Listeria/g	Afwezig
Salmonella/25g	Afwezig

Nutritionele waarden (Calculated)

	per 100g	Referentie-inname bij 100g (%)
Energie (kJ)	1058 kJ	12,6
Energie (kcal)	253 kcal	12,7
Vet	1,0 g	1,5
- waarvan verzadigd	0,1 g	0,6
Koolhydraten	51 g	19,6
- waarvan suikers	1,5 g	1,6
Voedingsvezels	2,3 g	7,7
Eiwit	8,4 g	16,8
zout	1,4 g	22,5

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.

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

Allergenen (Berekend)

glutenbevattende granen (tarwe)	+
glutenbevattende granen (Rogge)	?
glutenbevattende granen (Gerst)	-
glutenbevattende granen (Haver)	?
glutenbevattende granen (Spelt)	-
glutenbevattende granen (Kamut)	-
notenolie	-
pinda's	-
amandelen	-
hazelnoten	-
walnoten	-
cashewnoten	-
pecannoten	-
paranoten	-
pistachnoten	-
macadamianoten	-
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:

Secundaire verpakking:

Doos: Lengte:598 mm - Breedte:398 mm - Hoogte:246 mm
Brutogewicht: 7 290,00 g
Nettogewicht: 6 600,00 g
EAN Code: 5413056039149
Stuks/Doos : 40
Zak/Doos : 1

Paletisering:

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.

Type pallet: Euro palet
Brutogewicht: 254,78 Kg
Nettogewicht: 211,20 Kg
aantal lagen per pallet: 8
aantal doos per pallet: 32
Pallethoogte incl. artikelen: 2,11 Mtr

Gebruiksaanwijzing

Bakinstructies

Ontdooitijd: 0 min
Baktijd: +/- 5 min
Baktemperatuur: 170-190°C
Rijstijd: /
Rijsttemperatuur: /

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 rijst- 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

223282

NL - PLUS FRANS STOKBROOD WIT 27CM 165G - DIEPVRIES

Wit tarwestokbrood. - Ingrediënten: tarwebloem, water, gist, gejodeerd zout, tarwegluten, tarwemoutmeel, meelverbeteraar (E300). Kan sporen bevatten van: melk, ei, sesamzaad. - Na ontdooien (0 min). Bakken bij 170-190°C gedurende +/- 5 min.

DE - PLUS BAGUETTE WEISS 27CM 165G - TIEFGEFROREN

- Zutaten: Weizenmehl, Wasser, Hefe, Jodiertes Salz, Weizengluten, Weizen malzmehl, Mehlbehandlungsmittel (E300). Kann Spuren enthalten von: Milch, Eier, Sesamsamen. - Nach dem auftauen (0 min). Backen auf 170-190°C für +/- 5 min.

IT - PLUS BAGUETTE BIANCA 27CM 165G - SURGELATO

- Ingredienti: farina di frumento, acqua, lievito, sale marino iodato, glutine di frumento, farina di frumento maltata, agente di trattamento della farina (E300). Può contenere tracce di: latte, uova, semi di sesamo. - Dopo lo scongelamento (0 min). Informare a 170-190°C per +/- 5 min.

Stuks/doos - Pièces/boîte - Stück/Karton -
Pezzi/scatola - Piezas/caja - Peças/caixote

40 (6,60 kg)

FR - PLUS PAIN FRANCAIS BLANC 27CM 165G - SURGELÉ

Baguette blanche de blé. - Ingrédients: farine de blé, eau, levure, 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. - Après décongélation (0 min). Cuire à 170-190°C pendant +/- 5 min.



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

Energie - Brennwert - Valor energético (kJ/kcal):	1058 kJ/252 kcal
Matières grasses - Vet - Fett - Grassi (g):	1,1
dont acides gras saturés - waarvan verzadigde vetzuren - Davon gesättigte Fettsäuren - Di cui acidi grassi saturi (g):	0,12
Glucides - Koolhydraten - Kohlenhydrate - Carboidrati (g):	51
dont sucres - waarvan suikers - Davon Zucker - di cui zuccheri (g):	1,47
Protéines - Eiwitten - Eiweiß - Proteine (g):	8,4
Sel - zout - Salz - Sale (g):	1,34



29/07/22/10/35/ L00

Ten minste houdbaar tot einde - A
consommer de préférence avant fin -
Mindestens haltbar bis Ende - Da
consumarsi preferibilmente entro la fine di

07/2023

223282

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.