

PRODUCT IDENTIFICATIE

Artikelcode	5001766
Benaming	BAGEL Natuur bagel
Fysische toestand	Diepvries, Fully Baked
Merknaam	PanESCO - Catalogus
EAN-code	5412632517668
Verkoopseenheid	Karton
Stuks per verkoopseenheid	1 Karton = 32 Stuks

INGREDIËNTEN

TARWEBLOEM, water, raapzaadolie, suiker, moutbloem (TARWE, GERST), gluten (TARWE), SOJABLOEM, gist, zout, emulgatoren (mono- en diglyceriden van vetzuren, lecithinen), antioxidant (ascorbinezuur), meelverbeteraar (L-cysteïne).

FYSISCHE EIGENSCHAPPEN VOOR 1 STUK

Gewicht	127 g +/- 12 g
Hoogte	4,2 cm +/- 1 cm
Diameter	12 cm +/- 1 cm

GEBRUIKSAANWIJZING

Specifieke bewaarcondities	Te bewaren bij -18 °C Na ontdooiing niet opnieuw invriezen		
Houdbaarheid na productie	365 dag(en)		
	Tijd	Temperatuur	Opmerkingen
Ontdooien	0 min	kamertemperatuur	-
Bakken	0 - 3 min	200 °C	Oven voorverwarmen 230 °C
Serveertips en suggesties	-		

GEMIDDELDE VOEDINGSWAARDE PER 100G

Energie	1.300 kJ - 307 kcal
Vetten	4,0 g
waarvan verzadigde vetzuren	0,4 g
Koolhydraten	57 g
waarvan suikers	5,5 g
Vezels	2,5 g
Eiwitten	9,6 g
Zout	1,4 g

ALLERGENEN

	Aanwezig in product	Mogelijke kruiscontaminatie
Glutenbevattende granen, namelijk tarwe, rogge, gerst, haver, spelt en kamut of de hybride soorten daarvan en producten op basis van glutenbevattende granen	✓	✗
Schaaldieren en producten op basis van schaaldieren	✗	✗
Eieren en producten op basis van eieren	✗	✓
Vis en producten op basis van vis	✗	✗
Aardnoten en producten op basis van aardnoten	✗	✗
Soja en producten op basis van soja	✓	✗
Melk en producten op basis van melk (inclusief lactose)	✗	✓
Noten, namelijk amandelen (<i>Amygdalus communis</i> L.), hazelnoten (<i>Corylus avellana</i>), walnoten (<i>Juglans regia</i>), cashewnoten (<i>Anacardium occidentale</i>), pecannoten (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), paranoten (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistachenoten (<i>Pistacia vera</i>), macadamianoten (<i>Macadamia ternifolia</i>) en producten op basis van noten	✗	✓
Selderij en producten op basis van selderij	✗	✗
Mosterd en producten op basis van mosterd	✗	✓
Sesamzaad en producten op basis van sesamzaad	✗	✓
Zwavel dioxide en sulfieten in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l uitgedrukt als totaalgehalte aan SO ₂ moeten worden berekend voor producten die worden voorgesteld als klaar voor consumptie of als weer in de oorspronkelijke staat gebracht volgens de instructies van de fabrikanten	✗	✗
Lupine en producten op basis van lupine	✗	✓
Weekdieren en producten op basis van weekdieren	✗	✗

VERPAKKING (Buitenafmetingen)

Primaire verpakking

Beschrijving	Materiaal	Gewicht	Lengte	Breedte	Hoogte	Diameter	Aantal stuks
foliezak	HDPE	18 g	650 mm	560 mm	-	-	1 x 32

Secundaire verpakking

Beschrijving	Materiaal	Gewicht	Lengte	Breedte	Hoogte	Diameter	Aantal stuks
kartonnen doos	karton	560 g	575 mm	396 mm	178 mm	-	1 x 32

PALLETISATIE

Pallet Type	Europallet (120x80)		
Nettogewicht Verkoopseenheid	4,1 kg	Verkoopseenheid/laag	4
Brutogewicht Verkoopseenheid	4,6 kg	Lagen/pallet	11
Totale pallethoogte (incl. pallet)	208 cm	Verkoopseenheid/pallet	44

MICROBIOLOGIE

	m	M	THT (M)
Totaal aerob mesofiel kiemgetal	-	< 100.000 cfu/g	-
Gisten	-	< 1.000 cfu/g	-
Schimmels	-	< 1.000 cfu/g	-
Enterobacteriaceae	-	< 200 cfu/g	-
E. coli	-	< 10 cfu/g	-
Bacillus cereus	-	< 100 cfu/g	-
Staphylococcus aureus	-	< 100 cfu/g	-
Salmonella	-	Afwezig in 25 g	-
Listeria monocytogenes	-	Afwezig in 25 g	-

GMO-VRIJ VERKLARING

Wij verklaren hierbij dat de producten die wij leveren geen genetisch gemodificeerde organismen bevatten en dat ze niet van genetisch gemodificeerde gewassen zijn verkregen. Onze producten voldoen aan de regelgevingen (EG) 1829/2003 en (EG) 1830/2003, en derhalve behoeven ze geen additionele etikettering.

VERKLARING

Wij verklaren dat het product voldoet aan de relevante nationale en/of Europese voedingswetgeving. Deze informatie is naar ons beste weten up to date en correct.