

Omschrijving

Diepgevroren voorgebakken stokbrood met 4 insnijdingen.

Foto



Ingrediënten

TARWEbloem, water, gist, gejodeerd zout, TARWEgluten, gemout TARWEmeel, meelverbeteraar (E300), koolzaadolie. Kan sporen bevatten van: sesamzaad.

Fysische eigenschappen

	Eenheid	Minimum	Onder-tolerantie	Doel	Boven-tolerantie	Maximum
Omtrek	cm	19,50	19,8	20,50	21,2	21,50
Gewicht	g	305,00	310,0	320,00	330,0	335,00
Lengte	cm	55,00	55,7	57,00	58,3	59,00

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

Krokant langwerpig brood

Nutritionele waarden

	per 100g	Referentie-inname bij 100g
Energie (kJ)	1.036,2 kJ	12,3
Energie (kcal)	247,4 kcal	12,4
Vet	0,9 g	1,3
- waarvan verzadigd	0,3 g	1,5
Koolhydraten	50,3 g	19,3
- waarvan suikers	1,5 g	1,6
Eiwit	8,3 g	16,7
zout	1,2 g	20,4
Voedingsvezels	2,3 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: 20

Secundaire verpakking:
Doos: Lengte:600 mm - Breedte:400 mm - Hoogte:251 mm
Brutogewicht: 7.111,00 g
Nettogewicht: 6.400,00 g
EAN Code: 5413056010322
Stuks/Doos : 20
Zak/Doos : 1

Paletisering:
Type pallet: Euro palet
Brutogewicht: 249,05 Kg
Nettogewicht: 204,80 Kg
aantal lagen per pallet: 8
aantal doos per pallet: 32
Pallethoogte incl. artikelen: 2,15 Mtr

Gebruiksaanwijzing

Bakinstructies

Ontdooitijd: +/- 15 min
Baktijd: +/- 18 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_portugees_(35x10c)

<p>IT - PANE FRANCESE BIANCO 57CM 320G SURGELATO Ingredienti: farina di frumento, acqua, lievito, sale iodizzato, glutine di frumento, farina di frumento trasformata in malto, agente di trattamento della farina (E300), olio di colza. Può contenere tracce di: semi di sesamo. Dopo lo scongelamento (+/- 15 min). Da informare a +/- 185 °C per +/- 18 min.</p> <p>PT - BARRA FRANCÊS BRANCO 57CM 320G ULTRACONGELADO Ingredientes: farinha de trigo, água, levedura, sal iodado, glúten de trigo, farinha de trigo maltada, agente de tratamento de farinha (E300), óleo de colza. Pode conter traças de: sementes de sésamo. Após a descongelação (+/- 15 min). Leve ao forno a +/- 185°C por +/- 18 min.</p> <p>ES - BARRA FRANCESA 57CM 320G ULTRACONGELADO Ingredientes: harina de trigo, agua, levadura, sal yodada, gluten de trigo, harina de trigo maltada, agente tratante de la harina (E300), aceite de colza. Puede contener trazas de: semillas de sésamo. Después de la descongelación (+/- 15 min). Hornee a +/- 185°C a +/- 18 min.</p> <p>Stokbrood - Pãozinho - GlückKraut - Pozharobok - Picaçolajo - Pipicaçolajo: Lantmännen Unibake Londerzeel - Nijverheidsstraat 3 - B1840 Londerzeel - +32(0)52 31 59 00</p>	<p>NL - FRANS STOKBROOD WIT 57CM 320G DIEPVRIES Ingrediënten: tarwebloem, water, gist, gejodeerd zout, tarwegluten, gemout tarwemeel, meelverbeteraar (E300), koolzaadolie. Kan sporen bevatten van: sesamzaad. Na ontdooien (+/- 15 min). Bakken bij +/- 185 °C gedurende +/- 18 min.</p> <p>FR - PAIN FRANCAIS BLANC 57CM 320G SURGELE Ingrédients: farine de froment, eau, levure, sel iodé, gluten de blé, farine de blé malté, agent de traitement de la farine (E300), huile de colza. Peut contenir des traces de: graines de sésame. Après décongélation (+/- 15 min). Cuire à +/- 185 °C pendant +/- 18 min.</p> <p>DE - BAGUETTE WEISS 57CM 320G TIEFGEFROREN Zutaten: Weizenmehl, Wasser, Hefe, Jodiertes Salz, Weizengluten, Weizenmalzmehl, Mehlbehandlungsmittel (E300), Rapsöl. Kann Spuren enthalten von: Sesamsamen. Nach dem Auftauen (+/- 15 min). Backen auf +/- 185 °C für +/- 18 min.</p>	 <p>Code My Pastridor:</p>  <p>5 413050 010322</p> <p>Lot: 07/11/14/13/22/ L00</p> <p>Las mäsas horneanse hot einda. A consumir de preferéncia azard fa - Medeiros haffen las Guis - Consumo de preferéncia antes de las de - Las mäsas horneanse antes de las de - Las mäsas horneanse antes de las de</p> <p>11/2015</p> <p>15590001</p>
--	--	---