

La Lorraine Bakery Group
U Kožovy hory 2748
272 01 Kladno
Czech Republic



4292123
Pizzabaguette pikant

SPECIFICATIE

Datum: 12-06-2020
Pagina: 1/3

PRODUCT IDENTIFICATIE

Artikelcode	4292123
Benaming	Pizzabaguette pikant
Fysische toestand	Diepvries, Warm serveren
Merknaam	La Lorraine
EAN-code	8590325921231
Verkoopseenheid	Karton
Stuks per verkoopseenheid	1 Karton = 40 Stuks

INGREDIËNTEN

TARWEBLOEM, water, rode paprika, worst met paprika (varkensvlees (75%), rundvlees (20%), rode paprika, zwarte peper, komijn, stabilisator (E451), glucosestroop, gedroogde knoflook, smaakversterkers (E621, E635), antioxidant (E316), extract (paprika, Spaanse peper, rozemarijn, komijn, koriander, knoflook), zout, conserveermiddel (E250)), rode ui, kaas (MELK), ui, suiker, gist, pickles (komkommer, zout, voedingszuur (E260)), tomatenpuree, gemodificeerd zetmeel, gejodeerd zout (zout, kaliumjodaat), gistextract, zout, knoflook, uipoeder, peterselie, aroma, meelverbeteraar (ascorbinezuur), specerijen, Spaanse peper.

FYSISCHE EIGENSCHAPPEN VOOR 1 STUK

Gewicht	100 g +/- 10 g
Lengte	18 cm +/- 1 cm
Breedte	6,5 cm +/- 1 cm
Hoogte	3,7 cm +/- 0,7 cm

GEBRUIKSAANWIJZING

Specifieke bewaarcondities	Te bewaren bij -18 °C Na ontdooiing niet opnieuw invriezen		
Houdbaarheid na productie	270 dag(en)		
	Tijd	Temperatuur	Opmerkingen
Ontdooien	0 min	kamertemperatuur	
Bakken	6 - 8 min	200 °C	Oven voorverwarmen 230 °C Bakken met stoom
Serveertips en suggesties	-		

GEMIDDELDE VOEDINGSWAARDE PER 100G

Energie	1.030 kJ - 246 kcal
Vetten	9,1 g
waarvan verzadigde vetzuren	4,5 g
Koolhydraten	28 g
waarvan suikers	3,2 g
Vezels	1,9 g

Eiwitten | 11 g

Zout | 1,6 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		
<i>tarwe</i>	+	
<i>rogge</i>	-	+
<i>gerst</i>	-	+
<i>haver</i>	-	+
<i>spelt</i>	-	+
<i>kamut</i>	-	-
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		
<i>amandelen</i>	-	+
<i>hazelnoten</i>	-	+
<i>walnoten</i>	-	+
<i>cashewnoten</i>	-	+
<i>pecannoten</i>	-	+
<i>paranoten</i>	-	-
<i>pistachenoten</i>	-	-
<i>macadamianoten</i>	-	-
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
kartonnen doos	papier	319 g	396 mm	300 mm	196 mm	-	1 x 40
bakpapier	papier	17,2 g	390 mm	280 mm	-	-	4 x 1

Secundaire verpakking

Beschrijving	Materiaal	Gewicht	Lengte	Breedte	Hoogte	Diameter	Aantal stuks
kartonnen doos	karton	319 g	396 mm	300 mm	196 mm	-	1 x 40
etiket	papier	3 g	300 mm	105 mm	-	-	-

PALLETISATIE

Pallet Type	Europallet (120x80)		
Nettogewicht Verkoopseenheid	4 kg	Verkoopseenheid/laag	8
Brutogewicht Verkoopseenheid	4,3 kg	Lagen/pallet	9
Totale pallethoogte (incl. pallet)	191 cm	Verkoopseenheid/pallet	72

MICROBIOLOGIE

	m	M	THT (M)
E. coli	-	100 cfu/g	-
Bacillus cereus	-	10.000 cfu/g	-
Staphylococcus aureus	-	1.000 cfu/g	-
Salmonella	-	Afwezig in 25 g	-
Listeria monocytogenes	-	100 cfu/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.