

PREMIUM CROISSANT GEBOGEN

PREMIUM CROISSANT GEBOGEN

Schulstad Bakery Solutions French Pastry



Een diepgevroren croissant, geproduceerd met echte boter die na het ontdooien nog moet gebakken worden.

EAN: 05413056006646 (HE)
TM: BE

Artikelnummer: 17900000

Omschrijving

PREMIUM CROISSANT CURVED

Herkomst

Land van herkomst: België

Wettelijke naam: NL: PREMIUM CROISSANT GEBOGEN

Ingrediënten

Deeg: TARWEbloem, boter (MELK) (20,6%), water, suiker, gist, zout, TARWEgluten, gedroogde gist, meelverbeteraar (E300, enzyme), Ei. Decoratie: Ei. Kan sporen bevatten van: noten.

Deze specificatie komt uit de database van [PS in foodservice](#).
De producent van dit product is verantwoordelijk voor de juistheid van de gegevens. [Disclaimer](#).

PREMIUM CROISSANT GEBOGEN

Allergenen

Met +	Kan sporen bevatten +/-	Zonder -	Niet aangeleverd 0
glutenbevattende granen	+	pinda's	-
tarwe	+	soja	-
rogge	-	melk	+
gerst	-	noten	+/-
haver	-	amandelen	+/-
spelt	-	hazelnoten	+/-
khorasantarwe	-	walnoten	-
schaaldieren	-	cashewnoten	-
ei	+	pecannoten	-
vis	-	paranoten	-
		pistachenoten	-
		macadamianoten	-
		selderij	-
		mosterd	-
		sesam	-
		sulfiet (E220 - E228)	-
		lupine	-
		weekdieren	-

Voedingswaarde

	Product
	Per 100 (g)
Energie (kJ/kcal)	1437 / 343
Vetten	17 g
waarvan verzadigde vetzuren	12 g
Koolhydraten	38 g
waarvan suikers	6.3 g
Vezels	1.6 g
Eiwitten	6.5 g
Zout	0.9 g

Bereidingswijze

Na ontdooiing gedurende +/- 15 min op kamertemperatuur, bakken bij 170-190 °C gedurende +/- 21 min

Deze specificatie komt uit de database van [PS in foodservice](#).
De producent van dit product is verantwoordelijk voor de juistheid van de gegevens. [Disclaimer](#).

PREMIUM CROISSANT GEBOGEN

Bewaarcondities

Traject	Bewaarconditie	Temperatuur (°C)	Periode
af productie	Onbekend	-25°C - -18°C	365 dag(en)
<i>Opmerking:</i>			
ontvangst grossier	Onbekend		122 dag(en)
<i>Opmerking:</i>			
na opening	Onbekend		1 dag(en)
<i>Opmerking:</i>			
Algemene opmerking bij alle bewaarcondities			
Conserveringsmethode			
Gebruiksaanwijzingen op etiket	Na ontdooiing gedurende +/- 15 min op kamertemperatuur, bakken bij 170-190 °C gedurende +/- 21 min		
Bewaarinstructies op etiket	Bewaren bij temperatuur kleiner dan of gelijk aan -18°C. Na ontdooiing niet opnieuw invriezen.		
Type houdbaarheidsdatum			
Locatie houdbaarheidsdatum op verpakking			

Deze specificatie komt uit de database van [PS in foodservice](#).
De producent van dit product is verantwoordelijk voor de juistheid van de gegevens. [Disclaimer](#).

PREMIUM CROISSANT GEBOGEN

Logistiek

Logistieke hiërarchie

Handelseenheid - 05413056006646 - PREMIUM CROISSANT GEBOGEN

Logistieke details

Handelseenheid

Artikelnaam	PREMIUM CROISSANT GEBOGEN
Korte naam	PREMIUM CROISSANT GEBOGEN
EAN	05413056006646
Artikelnummer fabrikant	17900000
Intrastat-code	19012000
EG-nummer	
Verpakking (LxBxH)	doos (400mm x 300mm x 190mm)
E-teken	Niet ingevuld
Netto inhoud	48 stuks
Netto gewicht	3360 g
Bruto gewicht	3748 g
Uitlekgewicht	
Aantal porties in verpakking	
Minimaal aantal porties in verpakking	
Maximaal aantal porties in verpakking	

Pallet

Pallet (Pallet + belading) (DxBxH)	euro pallet (1200mm x 800mm x 204.4cm)
Netto gewicht	
Bruto gewicht	321840 g
Aantal kleinere eenheden op deze pallet	80
Dozen per laag	8
Aantal lagen op pallet	10

Verpakkingsmateriaal

doos (400mm x 300mm x 190mm)

Papier	388 g	0% gerecycled materiaal	niet recyclebaar
--------	-------	-------------------------	------------------

Deze specificatie komt uit de database van [PS in foodservice](#).
De producent van dit product is verantwoordelijk voor de juistheid van de gegevens. [Disclaimer](#).

Contactgegevens

Lantmannen Unibake Londerzeel
Nijverheidsstraat 3, 1840 Londerzeel
Consumenten service

Specificatie laatst gewijzigd op 2022-12-26 door de producent.

v1.5.3 prodpp1228299dl2exly1ln1

*Deze specificatie komt uit de database van [PS in foodservice](#).
De producent van dit product is verantwoordelijk voor de juistheid van de gegevens. [Disclaimer](#).*