

# Glutenvrij Naturel Pannenkoek 20 cm 15 x 100 gr.

Veldt's Pannenkoeken



Zoals een pannenkoek moet zijn. Puur natuur, zonder toevoegingen en conservering.



EAN: 8712676001060 (CE)  
TM: NL

Artikelnummer: 87007

## Omschrijving

100% Natuurlijke en zonder E nummers

- \* Al onze pannenkoeken worden geproduceerd met alleen maar natuurlijke ingrediënten
- \* Alle ingrediënten zijn meegebakken
- \* Het zoveel mogelijk uitsluiten van allergenen en niet natuurlijke E nummers
- \* Vrij van geur-, kleur- en smaakstoffen
- \* BRC gecertificeerd

## Herkomst

Land van herkomst: Nederland

Wettelijke naam: Pannenkoeken

## Ingrediënten

Water, Bakmix (maizetmeel, aardappelmeel, verdikkingsmiddel: guarpitmeel, dextrose, LUPINemeel), EIEREN, MELKpoeder, zout, zonnebloemolie

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

## Ingrediënten in tabel

Water	Nederland
Bakmix	
maiszetmeel	
aardappelmeel	
verdikkingsmiddel: guarpitmeel	
dextrose	
lupinemeel	
eieren	
melkpoeder	
zout	
zonnebloemolie	
GMO-vrij: Ja	
Doorstraald: Nee	

## Allergenen

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

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

## Voedingswaarde

	Product		
	Per 100 (g)	Per portie (102 g)	RI*/GDA
Energie (kJ/kcal)	583 / 138	583 / 138	7%
Vetten	2.6 g	2.6 g	4%
waarvan verzadigde vetzuren	1.2 g	1.2 g	6%
Koolhydraten	25.2 g	25.2 g	10%
waarvan suikers	2.9 g	2.9 g	3%
Eiwitten	3.4 g	3.4 g	7%
Zout	0.66 g	0.66 g	11%
natrium	0.26 g	0.3 g	0%

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

## Keurmerken & kenmerken

Kenmerk		Claim op etiket
Bevat conserveermiddelen	Nee	Vrij van conserveermiddelen
Bevat lactose	Ja	n.v.t
Vegetarisch	Ja	n.v.t
Bevat glutamaat	Nee	n.v.t
Bevat kip en gevogelte	Nee	n.v.t
Bevat rundvlees	Nee	n.v.t
Bevat varkensvlees	Nee	n.v.t

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

## Bereidingswijze

### Bakken in oven

Leg de pannenkoek zo vanuit de diepvries in een voorverwarmde oven, tussen de 180 en 200 graden, voor ongeveer 4 tot 5 minuten, op een rek, zonder bord.

### Bakken pan

Koekenpan voorverwarmen (met eventueel een klontje boter of olie). Leg de pannenkoek direct vanuit de diepvries in de koekenpan. Bak vervolgens de pannenkoek aan beide zijdes voor ongeveer 2 minuten.

### Magnetron

( 1000 watt) Pannenkoek op een bord leggen en ca. 1 minuut in de magnetron. De pannenkoek nu dubbel klappen en ca. 1 minuut in de magnetron. Nu de pannenkoek terug klappen. Magnetron met ander wattage de tijden aanpassen.

### Bakken op de bakplaat

Bak de pannenkoek, zo vanuit de diepvries, gedurende 2 minuten op beide zijde. Een scheutje olie of klontje boter is niet noodzakelijk.

### Combi steamer

## Bewaarcondities

Traject	Bewaarconditie	Temperatuur ( °C)	Periode
af productie	diepvries	-18°C	12 maand(en)
<i>Opmerking:</i>			
ontvangst grossier	diepvries	-18°C	6 maand(en)
<i>Opmerking:</i>			
Algemene opmerking bij alle bewaarcondities	Na ontdooing niet meer invriezen		
Conserveringsmethode	Diepvries		
Gebruiksaanwijzingen op etiket			
Bewaarinstructies op etiket			
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](#).

## Microbiologische sets

grenswaarde

Aeroob kiemgetal	< 100000	kve/g
Gisten	< 5000	kve/g
Schimmels	< 5000	kve/g
Enterobacteriaceae	< 50	kve/g
Coliformen	< 10	kve/g
Staphylococcus aureus	< 50	kve/g
Bacillus cereus	< 50	kve/g
Listeria monocytogenes	< 100	kve/g
Salmonella	Afwezig in 0	g
Escherichia coli	Afwezig in 0	kve/g

Deze specificatie komt uit de database van [PS in foodservice](#).

De producent van dit product is verantwoordelijk voor de juistheid van de gegevens. [Disclaimer](#).

## Logistiek

### Logistieke hiërarchie

Consumenteneenheid - 8712676001060 - Glutenvrij Naturel Pannenkoek 20 cm 15 x 100 gr.

### Logistieke details

#### Consumenteneenheid

Artikelnaam	Glutenvrij Naturel Pannenkoek 20 cm 15 x 100 gr.
Korte naam	
EAN	8712676001060
Artikelnummer fabrikant	87007
Intrastat-code	19059080
EG-nummer	
Verpakking (LxBxH)	doos (220mm x 220mm x 80mm)
E-teken	Nee
Netto inhoud	15 stuks
Netto gewicht	1500 g
Bruto gewicht	1690 g
Uitlekgewicht	
Aantal stuks x gewicht per stuk	15 x 100 g
Aantal porties in verpakking	15
Minimaal aantal porties in verpakking	
Maximaal aantal porties in verpakking	

#### Pallet

Pallet (Pallet + belading) (DxBxH)	euro pallet (1200mm x 800mm x 1750mm)
Netto gewicht	
Bruto gewicht	
Aantal kleinere eenheden op deze pallet	306
Dozen per laag	18
Aantal lagen op pallet	17

## Verpakkingsmateriaal

doos (220mm x 220mm x 80mm)

Golfkarton	145 g	niet recyclebaar
LDPE	12 g	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

### Veldt's Pannenkoeken

---

Specificatie laatst gewijzigd op 2019-01-31 door de producent.

Specificatie laatst goedgekeurd op 2023-01-19 door de producent.

---

v1.5.3 prodpp120485dl2exly1ln1

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