

**FOTO**



**PRODUCT IDENTIFICATIE**

<b>Artikelcode</b>	2204105
<b>Benaming</b>	MINI MIX VIENNOISERIE WITH BUTTER RTB MINI MIX VIENNOISERIE MET BOTER KOB
<b>Fysische toestand</b>	Diepvries, Klaar om te bakken
<b>Merksnaam</b>	La Lorraine
<b>EAN-code</b>	5410683041057
<b>Verkoopseenheid</b>	Karton
<b>Stuks per verkoopseenheid</b>	1 Karton = 135 Stuks

**INGREDIËNTEN**

Croissant (TARWEBLOEM, boter (MELK) (23%), water, gist, suiker, EIEREN, zout, gluten (TARWE), antioxidant (ascorbinezuur)), Chocoladebroodje (TARWEBLOEM, boter (MELK) (20%), water, chocolade (suiker, cacaomassa, cacao boter, emulgator (SOJALECITHINE), aroma) (12%), gist, suiker, EIEREN, zout, gluten (TARWE), antioxidant (ascorbinezuur)), Ronde rozijnenkoek (water, TARWEBLOEM, rozijnen (14%), boter (MELK) (13%), suiker, EIEREN, gist, gemodificeerd zetmeel, zout, weipoeder (MELK), gluten (TARWE), magere MELKPOEDER, stabilisatoren (calciumacetaat, difosfaten, natriumfosfaten), kleurstof (caroteen), antioxidant (ascorbinezuur), aroma).

**FYSISCHE EIGENSCHAPPEN VOOR 1 STUK**

<b>Gewicht</b>	30 g +/- 4,5 g
	32 g +/- 4,5 g
	35 g +/- 4,5 g
<b>Lengte</b>	9 cm +/- 1 cm
	6 cm +/- 1 cm
	6 cm +/- 1 cm
<b>Breedte</b>	4 cm +/- 1 cm
	5 cm +/- 1 cm
	4,5 cm +/- 1 cm
<b>Hoogte</b>	2,5 cm +/- 1 cm
	2,5 cm +/- 1 cm

2,5 cm +/- 1 cm

### GEBRUIKSAANWIJZING

Specifieke bewaarcondities	Te bewaren bij -18 °C Na ontdooiing niet opnieuw invriezen		
Houdbaarheid na productie	275 dag(en)		
	Tijd	Temperatuur	Opmerkingen
Ontdooien	30 min	22 °C	
Bakken	17 - 19 min	170 °C	Oven voorverwarmen 200 °C
Serveertips en suggesties	-		

### GEMIDDELDE VOEDINGSWAARDE PER 100G

Energie	1.400 kJ - 335 kcal
Vetten	17 g
waarvan verzadigde vetzuren	11 g
Koolhydraten	39 g
waarvan suikers	12 g
Vezels	1,8 g
Eiwitten	6,7 g
Zout	0,84 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 (*Amygdalus communis* L.), hazelnoten (*Corylus avellana*), walnoten (*Juglans regia*), cashewnoten (*Anacardium occidentale*), pecannoten (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), paranoten (*Bertholletia excelsa*), pistachenoten (*Pistacia vera*), macadamianoten (*Macadamia ternifolia*) 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 <sub>2</sub> 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	12 g	450 mm	415 mm	-	-	1 x 45

#### Secundaire verpakking

Beschrijving	Materiaal	Gewicht	Lengte	Breedte	Hoogte	Diameter	Aantal stuks
kartonnen doos	karton	336 g	398 mm	298 mm	148 mm	-	3 x 45

### PALLETISATIE

Pallet Type	Europallet (120x80)		
Nettogewicht Verkoopseenheid	4,4 kg	Verkoopseenheid/laag	8
Brutogewicht Verkoopseenheid	4,7 kg	Lagen/pallet	10
Totale pallethoogte (incl. pallet)	163 cm	Verkoopseenheid/pallet	80

### MICROBIOLOGIE

	m	M	THT (M)
Totaal aerob mesofiel kiemgetal	100.000 cfu/g	1.000.000 cfu/g	-
E. coli	100 cfu/g	1.000 cfu/g	1.000 cfu/g
Bacillus cereus	100 cfu/g	1.000 cfu/g	10.000 cfu/g
Staphylococcus aureus	100 cfu/g	1.000 cfu/g	1.000 cfu/g
Salmonella	Niet aangetoond in 25 g	Niet aangetoond in 25 g	-
Listeria monocytogenes	Niet aangetoond 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.