

FOTO



PRODUCT IDENTIFICATIE

Artikelcode	4292120
Benaming	PIZZABAGUETTE HAM CHEESE Pizzabaguette ham kaas
Product beschrijving	wheat baguette with ham and cheese on the top, pre-baked, deep frozen
Fysische toestand	Diepvries, Warm opdienen
Merknaam	La Lorraine
EAN-code	8590325921200
Verkoopseenheid	Karton
Stuks per verkoopseenheid	1 Karton = 40 Stuks

INGREDIËNTEN

TARWEBLOEM, water, gerookt vlees (varkensvlees (80%), water, zout, conserveermiddel (E250), stabilisator (E451), suiker, dextrose, antioxidant (E301), specerijen extract, aroma) (18%), maïs, kaas (MELK) (10%), tomatenpuree, ham (varkensvlees (70%), water, zout, conserveermiddel (E250), stabilisatoren (E451, E450), verdikkingsmiddelen (E407a, E415), suiker, antioxidanten (E316, E301)) (2%), suiker, gist, verdikkingsmiddel (hydroxypropylidizetmeelfosfaat), geïodeerd zout (zout, kaliumjodaat), zout, gistextract, oregano, knoflook, conserveermiddel (kaliumsorbaat), meelverbeteraar (ascorbinezuur).

Kan sporen bevatten van: eieren, soja, noten, sesamzaad.

FYSISCHE EIGENSCHAPPEN VOOR 1 STUK

	Gewicht	Gewicht na afbakken	Lengte	Breedte	Hoogte
1	100 g +/- 10 g	80 g	18 cm +/- 1 cm	6,5 cm +/- 1 cm	3,7 cm +/- 0,7 cm

Het gewicht na afbakken is afhankelijk van de oven en de bakmethode

GEBRUIKSAANWIJZING

Specifieke bewaarcondities	Te bewaren bij -18 °C Na ontdooiing niet opnieuw invriezen		
Houdbaarheid na productie	9 maand(en)		
	Tijd	Temperatuur	Opmerkingen
Bakken	6 - 8 min	200 °C	Oven voorverwarmen 230 °C
Serveertips en suggesties	Display the products at room temperature (18 - 26°C), protect from the sun and sell within 4h after baking for the perfect serve.		

GEMIDDELDE VOEDINGSWAARDE

	100 g (of 100 ml)	1 Stuk (100 G)
Energie	761 kJ - 181 kcal	609 kJ - 145 kcal
Vetten	5,1 g	4,1 g
waarvan verzadigde vetzuren	2,4 g	1,9 g
Koolhydraten	24 g	20 g
waarvan suikers	3,0 g	2,4 g
Vezels	1,3 g	1,0 g
Eiwitten	8,7 g	7,0 g
Zout	1,6 g	1,3 g

De voedingswaarden worden berekend op basis van de waarden uit de grondstofspecificaties.

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	-	-

DIEETINFORMATIE

Geschikt voor vegetariërs	Neen
Geschikt voor veganisten	Neen
Halal Certified	Neen
Kosher certified	Neen

*Geschikt voor vegetariërs/veganisten is gebaseerd op de aanwezige ingrediënten en houdt geen rekening met mogelijke kruisbesmetting.

VERPAKKING (Buitenafmetingen)

Primaire verpakking

Beschrijving	Materiaal	Kleur	Gewicht	Afmetingen	Aantal verpakkingen	Aantal stuks / verpakking
foliezak	HDPE 02	-	12 g	425 mm x 590 mm	1	40
bakpapier	papier PAP22	-	17,2 g	390 mm x 280 mm	-	-

Secundaire verpakking

Beschrijving	Materiaal	Kleur	Gewicht	Afmetingen	Aantal verpakkingen	Aantal stuks / verpakking
doos	karton	-	319 g	396 mm x 300 mm x 196 mm	1	40
etiket	papier PAP22	-	3 g	300 mm x 105 mm	-	-

Duurzaamheid

Beschrijving	Certificaat	% Recycleerbaar	% Gerecycleerd	% Houtvezels
foliezak	-	-	-	-
bakpapier	-	-	-	-
doos	-	-	-	-
etiket	-	-	-	-

Al onze primaire verpakkingen die in direct contact komen met voedsel voldoen aan: REGULATION (EC) No 1935/2004 OF THE EUROPEAN PARLIAMENT AND OF THE COUNCIL of 27 October 2004, COMMISSION REGULATION (EC) No 2023/2006 of 22 December 2006 and COMMISSION REGULATION (EU) No 10/2011 of 14 January 2011.

PALLETISATIE

Pallet Type	Europallet (120x80)		
Nettogewicht Verkoopseenheid	4,0 kg	Verkoopseenheid/laag	8
Brutogewicht Verkoopseenheid	4,4 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	-	Niet aangetoond 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.

IONISERENDE STRALING

Het product heeft geen ioniserende behandeling ondergaan.

VERKLARING

Wij verklaren dat het product voldoet aan de relevante nationale en/of Europese levensmiddelenwetgeving. Aspecten als variaties in grondstoffen en beschikbaarheid kunnen de samenstelling van het product enigszins beïnvloeden. We behouden ons het recht voor om aanpassingen aan het product en de specificatie aan te brengen als onderdeel van technologische vooruitgang, productontwikkeling en een verandering in de ingrediënten of in de wetgeving. De informatie is naar ons beste weten up-to-date en correct.