



Artikelspecificatie

Artikelnummer 222314

Artikelnaam FITNESS BAGUETTE 160G 26CM

Datum geactiveerd: 09-03-2022

Omschrijving

Wit tarwegebroodje met zaden en pitten.

Foto



Ingrediënten

TARWEbloem, water, ROGGEbloem, ROGGEvlokken, TARWEvlokken, gist, TARWEgluten, lijnzaad (1,7%), SESAMZAAD (1,6%), zonnebloempitten (1,6%), gejodeerd zout, geroosterde TARWEmoutmeel, GERSTEMoutextract, TARWEzemelen, meelverbeteraar (E300), TARWEmoutmeel. Decoratie: HAVERvlokken (2,1%), lijnzaad (1,5%), SESAMZAAD (1,4%), zonnebloempitten (1,4%). Kan sporen bevatten van: melk, ei, soja.

Fysische eigenschappen

	<u>Eenheid</u>	<u>Minimum</u>	<u>Doel</u>	<u>Maximum</u>
Gewicht	g	145,0	160,0	175,0
Lengte	cm	24,0	26,0	28,0
Breedte	cm	5,5	6,5	7,5
Hoogte	cm	4,0	4,5	5,0

Microbiologische eigenschappen (Calculated)

Totaal kiemgetal/g	< 10000
Coliformen/g	< 100
Staphylococcus aureus/g	< 100
Gisten/g	< 1000
Schimmels/g	< 1000
Listeria/g	Afwezig
Salmonella/25g	Afwezig

Nutritionele waarden (Calculated)

	<u>per 100g</u>	<u>Referentie- inname bij 100g (%)</u>
Energie (kJ)	1175 kJ	14,0
Energie (kcal)	281 kcal	14,0
Vet	4,9 g	6,9
- waarvan verzadigd	0,6 g	3,1
Koolhydraten	47 g	18,0
- waarvan suikers	0,9 g	1,0
Voedingsvezels	4,6 g	15,3
Eiwit	10 g	20,0
zout	0,98 g	16,3

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

Allergenen (Berekend)

glutenbevattende granen (tarwe) +

Bovenstaande gegevens zijn vertrouwelijk en mogen onder geen enkele voorwaarden gereproduceerd worden. Zij zijn onderhevig aan wijzigingen en zijn derhalve niet bindend. Een actuele versie is verkrijgbaar op aanvraag.



Artikelspecificatie

Artikelnummer 222314

Artikelnaam FITNESS BAGUETTE 160G 26CM

Datum geactiveerd: 09-03-2022

glutenbevattende granen (Rogge)	+
glutenbevattende granen (Gerst)	+
glutenbevattende granen (Haver)	+
glutenbevattende granen (Spelt)	-
glutenbevattende granen (Kamut)	-
notenolie	-
pinda's	-
amandelen	-
hazelnoten	-
walnoten	-
cashewnoten	-
pecannoten	-
paranoten	-
pistachnoten	-
macadamianoten	-
melk	?
ei	?
soja	?
sesamzaad	+
sulfiet (E220 t/m E227) (> 10ppm)	-
selderij	-
mosterd	-
visbestanddelen	-
schaal- en schelpdieren	-
weekdieren	-
lupine	-

- = afwezig ? = kruiscontaminatie mogelijk + = aanwezig

Opslag en distributiecondities

- Ononderbroken bij -18°C of kouder
- Niet herinvriezen na ontdooien
- Nooit hoog geladen paletten op elkaar stapelen
- Plastiek zak goed gesloten houden
- Houdbaarheid na productiedatum: 12 Maanden
- Vervaldatum (mm/jjjj) vermeld op etiket (zie hieronder)

Verpakkingspecificaties

Primaire verpakking:

Type Zak: HDPE zak
Stuks/Zak: 45

Secundaire verpakking:

Doos: Lengte:598 mm - Breedte:398 mm - Hoogte:246 mm
Brutogewicht: 7.920,00 g
Nettogewicht: 7.200,00 g
EAN Code: 5413056038883
Stuks/Doos : 45
Zak/Doos : 1

Paletisering:

Type pallet: Euro palet
Brutogewicht: 274,94 Kg
Nettogewicht: 230,40 Kg
aantal lagen per pallet: 8
aantal doos per pallet: 32
Pallethoogte incl. artikelen: 2,11 Mtr

Bovenstaande gegevens zijn vertrouwelijk en mogen onder geen enkele voorwaarden gereproduceerd worden. Zij zijn onderhevig aan wijzigingen en zijn derhalve niet bindend. Een actuele versie is verkrijgbaar op aanvraag.



Artikelspecificatie

Artikelnummer 222314

Artikelnaam FITNESS BAGUETTE 160G 26CM

Datum geactiveerd: 09-03-2022

Gebruiksaanwijzing

Bakinstructies

Ontdooitijd: +/- 15 min
 Baktijd: +/- 8 min
 Baktemperatuur: 170-190°C
 Rijstijd: /
 Rijstemperatuur: /

Na ontdooien het product onmiddellijk verwerken.

Om een optimale kwaliteit te garanderen raden wij aan om de afgewerkte producten binnen de 24 Uren (bewaring bij kamertemperatuur 15°C - 25°C) te consumeren.

Deze bakinstructies zijn louter informatief en moeten aangepast worden aan het type oven en aan het aantal producten in de oven. Ook eventuele rijst- en ontdooitijden zijn afhankelijk van diverse factoren, zoals omgevingstemperatuur en luchtvochtigheid. Wees dus alert om de nodige wijzigingen door te voeren.

GMO

Lantmännen Unibake Londerzeel verklaart dat in dit product geen genetisch gemodificeerde ingrediënten, noch additieven, aanwezig zijn, overeenkomstig de E.U.-verordeningen nr. 1829/2003 en 1830/2003, betreffende het op de markt brengen en de etikettering van GMO-producten. Dit product voldoet aan de verordening ter zake. Bijgevolg is een aanvullende etikettering ("geproduceerd met genetisch gemodificeerde...") niet noodzakelijk.

Label

222314

NL - FITNESS BAGUETTE 160G 26CM DIEPVRIES

Wit tarwegestroodje met zaden en pitten.

Ingrediënten: tarwebloem, water, roggebloem, roggevlokken, tarwevlokken, gist, tarwegluten, lijnzaad (1,7%), sesamzaad (1,6%), zonnebloempitten (1,6%), gejodeerd zout, geroosterde tarwemoutmeel, gersstemoutextract, tarwezemelen, meelverbeteraar (E300), tarwemoutmeel. Decoratie: havervlokken (2,1%), lijnzaad (1,5%), sesamzaad (1,4%), zonnebloempitten (1,4%). Kan sporen bevatten van: melk, ei, soja.

Bakadvies: +/- 15 min ontdooien en +/- 8 min afbakken op 170-190°C. Of niet ontdooien, 4 min afbakken op 220°C.

FR - BAGUETTE FITNESS 160G 26CM SURGELE

Petit pain de seigle avec graines.

Ingrediënten: farine de blé, eau, farine de seigle, flocons de seigle, flocons de blé, levure, gluten de blé, graines de lin (1,7%), graines de sésame (1,6%), graines de tournesol (1,6%), sel iodé, farine de malt de blé grillé, extrait de malt d'orge, son de blé, agent de traitement de la farine (E300), farine de blé malté. Décoration: flocons d'avoine (2,1%), graines de lin (1,5%), graines de sésame (1,4%), graines de tournesol (1,4%). Peut contenir des traces de: lait, oeuf, soja.

Conseil d'utilisation: décongeler pendant +/- 15 min et cuire à 170-190°C pendant +/- 8 min. Ou ne pas décongeler, cuire à 220°C pendant 4 min.

IT - FITNESS BAGUETTE 160G 26CM SURGELATO

Panino bianco di segale di grano con semi e noccioli.

Ingredienti: farina di frumento, acqua, farina di segale, segale schiacciato, farina integrale di grano, lievito, glutine di frumento, semi di lino (1,7%), semi di sesamo (1,6%), semi di girasole (1,6%), sale marino iodato, farina di grano maltato arrostito, estratto di malto d'orzo, crusca di frumento, agente di trattamento della farina (E300), farina di frumento maltata. Decorazione: fiocchi d'avena (2,1%), semi di lino (1,5%), semi di sesamo (1,4%), semi di girasole (1,4%). Può contenere tracce di: latte, uova, soia.

Consigli per la cottura: scongelare per +/- 15 min e infornare per +/- 8 min a 170-190°C. Oppure non scongelare, infornare per 4 min a 220°C.

Lantmännen Unibake Londerzeel - Nijverheidsstraat 3 - 1840 Londerzeel - Belgium - +32 (0) 52 31 59 00

Stuks/doos - Pièces/boîte - Pezzi/scatola - Pieces/box

45 (7,50 kg)

EN - FITNESS BAGUETTE 160G 26CM FROZEN

White wheat rye bun with seeds and kernels.

Ingredients: wheat flour, water, rye flour, rye flakes, wheat flakes, yeast, wheat gluten, linseed (1,7%), sesame seeds (1,6%), sunflower seeds (1,6%), iodised salt, roasted wheat malt flour, malted barley extract, wheat bran, flour treatment agent (E300), malted wheat flour. Decoration: oat flakes (2,1%), linseed (1,5%), sesame seeds (1,4%), sunflower seeds (1,4%). May contain traces of: milk, egg, soya.

Baking advice: defrost for +/- 15 min and bake for +/- 8 min at 170-190°C. Or do not defrost, bake for 4 min at 220°C.

Valuers nutritionnelles pour 100g / Nutritionele waarden voor 100g / Valori nutrizionali per 100 g / Nutritional values per 100g:

Energie / Energia / Energy:	1175 kJ/281 kcal
Matières grasses / Vetten / Grassi / Fat (g):	4,9
dont acides gras saturés / waarvan verzadigde vetzuren / di cui grassi saturi / of which saturates (g):	0,6
Glucides / Koolhydraten / Carboidrati / Carbohydrates (g):	47
dont sucres / waarvan suikers / di cui zuccheri / of which sugars (g):	0,9
Protéines / Eiwit / Proteine / Protein (g):	10
Sel / Zout / Sale / Salt (g):	0,98



ACC_Euzs0
Yoqna_KVC



5 413056 038883

Lot: 16/02/22, 14, 35, L00

Ten minste houdbaar tot einde - A consumer de préférence avant fin - Da consumarsi preferibilmente prima del - Best before end:

02/2023

222314

Bovenstaande gegevens zijn vertrouwelijk en mogen onder geen enkele voorwaarden gereproduceerd worden. Zij zijn onderhevig aan wijzigingen en zijn derhalve niet bindend. Een actuele versie is verkrijgbaar op aanvraag.