

## Omschrijving

Wit tarwestokbrood met tarwedeseem.

## Ingrediënten

TARWEbloem, water, gist, gedroogd TARWEzuurdesem (1,4%), gejodeerd zout, MELK, GERSTEMoutextract, TARWEgluten, zonnebloemolie, sucrose, gedroogde gist, gistextract, TARWEmoutmeel, meelverbeteraar (E300), stabilisator (E415). Decoratie: TARWEbloem. Kan sporen bevatten van: ei, sesamzaad.

## Fysische eigenschappen

	Eenheid	Minimum	Doel	Maximum
Omtrek	cm	19,5	20,5	21,5
Gewicht	g	155,0	165,0	175,0
Lengte	cm	25,0	27,0	29,0

## 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)

	per 100g	Referentie-inname bij 100g (%)
Energie (kJ)	1064 kJ	12,7
Energie (kcal)	254 kcal	12,7
Vet	1,2 g	1,8
- waarvan verzadigd	0,1 g	0,7
Koolhydraten	51 g	19,7
- waarvan suikers	1,5 g	1,7
Voedingsvezels	2,3 g	7,8
Eiwit	8,4 g	16,8
zout	1,3 g	21,7

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

## Allergenen (Berekend)

glutenbevattende granen (tarwe)	+
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	?

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.

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:

Secundaire verpakking:

Doos: Lengte:598 mm - Breedte:398 mm - Hoogte:246 mm  
Brutogewicht: 7 290,00 g  
Nettogewicht: 6 600,00 g  
EAN Code: 5413056039156  
Stuks/Doos : 40  
Zak/Doos : 1

Paletisering:

Type pallet: Euro palet  
Brutogewicht: 254,78 Kg  
Nettogewicht: 211,20 Kg  
aantal lagen per pallet: 8  
aantal doos per pallet: 32  
Pallethoogte incl. artikelen: 2,11 Mtr

## Gebruiksaanwijzing

### Bakinstructies

Ontdooitijd .....: 0 min  
Baktijd .....: +/- 5 min  
Baktemperatuur .....: 170-190°C  
Rijstijd .....: /  
Rijstemperatuur .....: /

Na ontdoeien 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

Lantmännén 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

# 223283

NL - PLUS FRANS STOKBROOD WIT BEBLOEMD 27CM 165G - DIEPVRIES

Wit tarwestokbrood met tarwedeseem. - Ingrediënten: tarwebloem, water, gist, gedroogd tarwezuurdesem (1,4%), geijoderd zout, melk, gerstemoutextract, tarwegluten, zonnebloemolie, sucrose, gedroogde gist, gistextract, tarwemoutmeel, meelverbeteraar (E300), stabilisator (E415). Decoratie: tarwebloem. Kan sporen bevatten van: ei, sesamzaad. - Na ontdoeien (0 min). Bakken bij 170-190°C gedurende +/- 5 min.

DE - PLUS BAGUETTE WEISS 27CM 165G - TIEFGEFROREN

- Zutaten: weizenmehl, Wasser, Hefe, Getrockneter weizensauerteig (1,4%), Jodiertes Salz, milch, gerstenmalzextrakt, weizengluten, Sonnenblumenöl, Sucrose, Trockenhefe, Hefextrakt, weizenmalzmehl, Mehlbehandlungsmittel (E300), Stabilisator (E415).  
Dekoration: weizenmehl. Kann Spuren enthalten von: Eier, Sesamsamen. - Nach dem auftauen (0 min). Backen auf 170-190°C für +/- 5 min.

IT - PLUS BAGUETTE BIANCA FARINA 27CM 165G - SURGELATO

- Ingredienti: farina di frumento, acqua, lievito, lievito di frumento essiccato (1,4%), sale marino iodato, latte, estratto di malto d'orzo, glutine di frumento, olio di girasole, saccarosio, lievito essiccato, estratto di lievito, farina di frumento maltata, agente di trattamento della farina (E300), stabilizzante (E415). Decorazione: farina di frumento. Può contenere tracce di: uova, semi di sesamo. - Dopo lo scongelamento (0 min). Informare a 170-190°C per +/- 5 min.

Stuks/doos - Pièces/boîte - Stück/Karton -  
Pezzi/scatola - Piezas/caja - Peça/caixote:

# 40 (6,60 kg)

FR - PLUS PAIN FRANCAIS BLANC FARINE 27CM 165G - SURGELÉ

Baguette blanche de blé avec levain de blé. - Ingrédients: farine de blé, eau, levure, levain de froment séché (1,4%), sel iodé, lait, extrait de malt d'orge, gluten de blé, huile de tournesol, sucrose, levure sèche, extrait de levure, farine de blé malté, agent de traitement de la farine (E300), stabilisant (E415).  
Décoration: farine de blé. Peut contenir des traces de: oeuf, graines de sésame. - Après décongélation (0 min). Cuire à 170-190°C pendant +/- 5 min.

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

Energie - Brennwert - Valor energético (kJ/kcal):	1064 kJ/254 kcal
Matières grasses - Vet - Fett - Grassi (g): dont acides gras saturés - waarvan verzadigde vetzuren - Davon gesättigte Fettsäuren - Di cui acidi grassi saturi (g):	1,2 0,1
Glucides - Koolhydraten - Kohlenhydrate - Carboidrati (g): dont sucres - waarvan suikers - Davon Zucker - di cui zuccheri (g):	51 1,5
Protéines - Eiwitten - Eiweiß - Proteine (g):	8,4
Sel - zout - Salz - Sale (g):	1,3



P8E25AD7F9 5 413056 039156

29/07/22 10/04/ L00

Ten minste houdbaar tot einde - A  
consommer de préférence avant fin -  
Mindestens haltbar bis Ende - Da  
consumarsi preferibilmente entro la fine di

07/2023

# 223283