



Productspecificatie

Datum: 15-12-2022

Versie: 221215

Artikelnummer: 151900
Productomschrijving: Bicky Royal buns 6x4x126g, diepvries
EG-erkenningsnummer: nvt

Ingrediëntendeclaratie*:

Tarwebloem, water, palmvet, suiker, 2% **sesamzaad**, gist, **tarwegluten**, dextrose, raapzaadolie, gejodeerd zout, bonenmeel, emulgator (E472e), meelverbeteraar (ascorbinezuur, E920).

Kan sporen van **melk** bevatten (inclusief **lactose**)

* Allergenen zijn vetgedrukt

Voedingswaarde informatie:

	Gemiddelde voedingswaarde per 100g
Energie (kJ/kcal)	1263 kJ / 295 kcal
Vetten	6,6 g
Waarvan verzadigde vetzuren	3,1 g
Koolhydraten	49 g
Waarvan suikers	4,2 g
Eiwitten	9,6 g
Zout**	0,53 g

** is 2,5 x natriumwaarde

Bereiding:

Methode	Temperatuur (°C)	Tijd (minuten)	Opmerkingen
Oven	Enkel ontdooid te gebruiken in de Bicky oven		
Frituur			
Frituur			

Bewaarvoorschrift:

DIEPVRIES

-18°C(***): tot de aangegeven houdbaarheidsdatum

Ontdooid 1 dag houdbaar in de gesloten verpakking.

Na ontdooiing niet opnieuw invriezen!

Houdbaarheid:

15 maanden na productie



Productspecificatie

Datum: 15-12-2022

Versie: 221215

Logistieke informatie:

	Consumenteneenheid	Handelseenheid
Bruto gewicht		3.492 g
Netto gewicht	126 g	3.024 g
Aantal eenheden	4	6x4
Afmetingen (LxBxH)		447 x 300 x 194 mm
EAN code	8710555562084	8710555151905

Type pallet	Euro
Afmetingen in mm (LxBxH)	1200 x 800
Aantal verpakkingen per laag	6
Aantal lagen per pallet	10
Aantal verpakkingen per pallet	60

Organoleptische standaarden:

Uiterlijk	Rond broodje
Smaak	Brood smaak
Geur	Brood geur
Kleur	Bruin
Structuur	Zacht broodje

Microbiologische waarden:

	Maximum target (M)
Totaal Kiemgetal	100.000 kve/g
Listeria monocytogenes	Niet aangetoond in 25 g
Salmonella	Niet aangetoond in 25 g
Enterobacteriaceae	100 kve/g
Bacillus cereus	100 kve/g



Productspecificatie

Datum: 15-12-2022

Versie: 221215

Dit product is geschikt voor:

Vegetariërs	ja
Veganisten	ja

GMO

Dit product is vrij van genetisch gemodificeerde organismen.

Akkoord en getekend door: Rob Frijters
Functie: Quality systems engineer
Handtekening:

Datum: 15 december 2022