

Omschrijving

Een klassieke croissant die bereid is met een mix van roomboter en margarine. De croissant is knapperig en luchtig. De croissant heeft een gewicht van 70 gram.

Ingrediënten

Deeg: TARWEbloem, water, palmolie, gist, suiker, boter (MELK), kokosnootolie, TARWEgluten, zout, koolzaadolie, emulgator (E471), meelverbeteraar (E300), enzyme, zuurteregelaar (E330), natuurlijk aroma, Ei. Decoratie: Ei. Kan sporen bevatten van: hazelnoten, amandelen.

Fysische eigenschappen

	<u>Eenheid</u>	<u>Minimum</u>	<u>Doel</u>	<u>Maximum</u>
Gewicht	g	64,0	70,0	76,0
Lengte	cm	12,0	14,0	15,5
Breedte	cm	4,2	5,0	5,7
Hoogte	cm	2,9	3,8	4,7

Microbiologische eigenschappen (Calculated)

Staphylococcus aureus/g	< 100
Schimmels/g	< 10 000
Listeria/g	Afwezig
Salmonella/25g	Afwezig
Bacillus cereus/g	< 100
E.coli/g	< 100

Nutritionele waarden (Calculated)

	<u>per 100g</u>	<u>Referentie- inname bij 100g (%)</u>
Energie (kJ)	1391 kJ	16,6
Energie (kcal)	332 kcal	16,6
Vet	17 g	24,7
- waarvan verzadigd	9,6 g	48,0
Koolhydraten	37 g	14,2
- waarvan suikers	5,8 g	6,4
Voedingsvezels	1,6 g	5,4
Eiwit	6,3 g	12,6
zout	0,97 g	16,2

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	?

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.

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: Blauwe zak
Stuks/Zak: 24

Secundaire verpakking:

Doos: Lengte:393 mm - Breedte:290 mm - Hoogte:184 mm
Brutogewicht: 3.733,00 g
Nettogewicht: 3.360,00 g
EAN Code: 5413056039392
Stuks/Doos : 48
Zak/Doos : 2

Paletisering:

Type pallet: Euro palet
Brutogewicht: 320,14 Kg
Nettogewicht: 268,80 Kg
aantal lagen per pallet: 10
aantal doos per pallet: 80
Pallethoogte incl. artikelen: 1,98 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.

Gebruiksaanwijzing Bakinstructies

Ontdooitijd +/- 30 min
Baktijd +/- 19 min
Baktemperatuur 170-180°C
Rijstijd /
Rijstemperatuur /

Na ontdooien het product onmiddellijk verwerken.

Om een optimale kwaliteit te garanderen raden wij aan om de afgewerkte producten binnen de 12 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 rij- 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

IT - CROISSANT DRITTO 70g SURGELATO

Ingredienti: Pasta: farina di **frumento**, acqua, olio di palma, lievito, zucchero, burro (**latte**), olio di cocco, glutine di **frumento**, sale, olio di colza, emulsionante (E471), agente di trattamento della farina (E300), enzimi, correttore di acidità (E330), aroma naturale, uova. Decorazione: uova. Può contenere tracce di: noccioline, mandarine. Dopo lo scongelamento (+/- 30 min). Da informare a 170-180°C per +/- 19 min.

EN - STRAIGHT CROISSANT 70G FROZEN

Ingredients: Dough: **wheat** flour, water, palm oil, yeast, sugar, Butter (**milk**), coconut oil, **wheat** gluten, salt, rapeseed oil, emulsifier (E471), flour treatment agent (E300), enzyme, acidity regulator (E330), natural flavouring, **egg**. Decoration: **egg**. May contain traces of: hazelnuts, almonds. After defrosting (+/- 30 min). Bake at 170-180°C for +/- 19 min.

ES - CROISSANT RECTO 70G ULTRACONGELADO

Ingredientes: Masa: harina de **trigo**, agua, aceite de palma, levadura, azúcar, mantequilla (**leche**), aceite de coco, gluten de **trigo**, sal, aceite de colza, emulgente (E471), agente tratante de la harina (E300), enzimas, regulador de acidez (E330), aroma natural, **huevo**. Decoración: **huevo**. Puede contener trazas de: avellanas, almendras.

Después de la descongelación (+/- 30 min). Hornea a 170-180°C a +/- 19 min.

Stuks/doos - Pièces/boîte - Stück/Karton -
Pezzi/scatola - Piezas/caja - Pieces/box

48 (3,36 kg)

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

NL - CROISSANT RECHT 70G DIEPVRIES

Ingrediënten: Deeg: **tarwe**bloem, water, palmolie, gist, suiker, boter (**melk**), kokosnootolie, **tarwe**gluten, zout, koolzaadolie, emulgator (E471), meelverbeteraar (E300), enzyme, zuurteregelaar (E330), natuurlijk aroma, ei. Decoratie: ei. Kan sporen bevatten van: hazelnoten, amandelen. Na ontdooien (+/- 30 min). Bakken bij 170-180°C gedurende +/- 19 min.

FR - CROISSANT DROIT 70G SURGELE

Ingredients: Pâte: farine de **blé**, eau, huile de palme, levure, sucre, beurre (**lait**), huile de noix de coco, gluten de **blé**, sel, huile de colza, émulsifiant (E471), agent de traitement de la farine (E300), enzyme, correcteur d'acidité (E330), arôme naturel, œuf. Décoration: œuf. Peut contenir des traces de: noixcates, amandes. Après décongélation (+/- 30 min). Cuire à 170-180°C pendant +/- 19 min.

DE - CROISSANT RECHT 70g TIEFGEFROREN

Zutaten: Teig: **Weizen**mehl, Wasser, Palmöl, Hefe, Zucker, Butter (**Milch**), Kokosöl, **Weizen**gluten, Salz, Rapsöl, Emulgator (E471), Mehlbehandlungsmittel (E300), Enzyme, Säureregulator (E330). Natürliches Aroma, Ei. Dekoration: Ei. Kann Spuren enthalten von: Haselnüsse, Mandeln. Nach dem Auftauen (+/- 30 min). Backen auf 170-180°C für +/- 19 min.



Code My Pastridor:



ACC 9hDHm
bgYX_KVC



Ten minste houdbaar tot einde - A consumer de préférence avant fin - Mindestens haltbar bis Ende - Consumir preferentemente antes del fin de - Best before end - Da consumarsi preferibilmente entro la fine di

12/2023

223805

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.