

La Lorraine Bakery Group  
Elisabethlaan 143  
9400 Ninove  
Belgium



2103356  
VGB RESTAURANTBROODJE BRUIN

## SPECIFICATIE

Datum: 04.12.2014  
Pagina: 1/3

### PRODUKT IDENTIFICATIE

|                           |                             |
|---------------------------|-----------------------------|
| Artikelcode               | 2103356                     |
| Benaming                  | VGB RESTAURANTBROODJE BRUIN |
| Fysische toestand         | Diepvries, Vorgebakken      |
| Handelsmerk               | Dauphine                    |
| EAN-code                  | 5410683133561               |
| Verkoopseenheid           | Karton                      |
| Stuks per verkoopseenheid | 190 Stuks / 1 Karton        |

### INGREDIËNTEN

TARWEBLOEM, water, VOLTARWEMEEL, gist, gejodeerd zout, gluten (TARWE), moutbloem (TARWE).

### FYSISCHE EIGENSCHAPPEN VOOR 1 STUK

|                     |                  |
|---------------------|------------------|
| Gewicht             | 35 g +/- 3 g     |
| Lengte              | 8 cm +/- 1 cm    |
| Omtrek              | 17,5 cm +/- 1 cm |
| Aantal insnijdingen | 1                |

### GEBRUIKSAANWIJZING

|                            |   |                  |             |
|----------------------------|---|------------------|-------------|
| Specifieke bewaarcondities | Te bewaren bij -18 °C.<br>Na ontdooiing niet opnieuw invriezen. |                  |             |
| Houdbaarheid na productie  | 365 dag(en)   |                  |             |
|                            | Tijd  | Temperatuur      | Opmerkingen |
| Ontdooien                  | 15 min  | kamertemperatuur |             |
| Bakken                     | 8 - 10 min  | 190 °C           |             |

### GEMIDDELDE VOEDINGSWAARDE PER 100G

|                             |                    |
|-----------------------------|--------------------|
| Energie                     | 1074 kJ - 254 kcal |
| Vetten                      | 1,0 g              |
| waarvan verzadigde vetzuren | 0,3 g              |
| Koolhydraten                | 51 g               |
| waarvan suikers             | < 0,5 g            |
| Vezels                      | 4,0 g              |
| Eiwitten                    | 8,5 g              |
| Zout                        | 1,5 g              |

### 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 | +                   |                             |
| 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 | - | + |
| 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 <sub>2</sub> 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   | - | - |

**VERPAKKING (Buitenafmetingen)**

| Beschrijving          | Materiaal | Gewicht | Lengte | Breedte | Hoogte | Diameter | Aantal stuks  |
|-----------------------|-----------|---------|--------|---------|--------|----------|---------------|
| Primaire verpakking   |           |         |        |         |        |          |               |
| foliezak              | HDPE      | 32 g    | 870 mm | 590 mm  | -      | -        | 1 x 190 stuks |
| Secundaire verpakking |           |         |        |         |        |          |               |
| kartonnen doos        | karton    | 620 g   | 597 mm | 397 mm  | 231 mm | -        | 1 x 190 stuks |
| etiket                | papier    | 3 g     | 300 mm | 105 mm  | -      | -        | -             |

**PALLETISATIE**

|                                    |                     |                        |    |
|------------------------------------|---------------------|------------------------|----|
| Pallet Type                        | Europallet (120x80) |                        |    |
| Nettogewicht Verkoopseenheid       | 6,0 kg              | Verkoopseenheid/laag   | 4  |
| Brutogewicht Verkoopseenheid       | 6,6 kg              | Lagen/pallet           | 8  |
| Totale pallethoogte (incl. pallet) | 200 cm              | Verkoopseenheid/pallet | 32 |

**MICROBIOLOGIE**

|                                 | m         | M           | THT (M)     |
|---------------------------------|-----------|-------------|-------------|
| Totaal aerob mesofiel kiemgetal | 500 cfu/g | 5.000 cfu/g | 5.000 cfu/g |
| Gisten                          | -         | 500 cfu/g   | 500 cfu/g   |
| Schimmels                       | -         | 500 cfu/g   | 500 cfu/g   |
| Enterobacteriaceae              | -         | 1.000 cfu/g | -           |
| Bacillus cereus                 | -         | 100 cfu/g   | -           |

La Lorraine Bakery Group  
Elisabethlaan 143  
9400 Ninove  
Belgium



2103356  
VGB RESTAURANTBROODJE BRUIN

## SPECIFICATIE

Datum: 04.12.2014  
Pagina: 3/3

|                       |   |           |   |
|-----------------------|---|-----------|---|
| Staphylococcus aureus | - | 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.

### VERKLARING

Wij verklaren dat het product voldoet aan de relevante nationale en/of Europese voedingswetgeving. Deze informatie is naar ons beste weten up to date en correct.