

La Lorraine Bakery Group Elisabethlaan 143 9400 Ninove Belgium		2103521 FB HALF STOKBROOD WIT BREED 27 SPECIFICATIE Datum: 12.12.2014 Pagina: 1/3
---	---	--

PRODUKT IDENTIFICATIE	
Artikelcode	2103521
Benaming	FB HALF STOKBROOD WIT BREED 27
Fysische toestand	Diepvries, Fully Baked
Handelsmerk	Dauphine
EAN-code	5410683035216
Verkoopseenheid	Karton
Stuks per verkoopseenheid	40 Stuks / 1 Karton

INGREDIËNTEN
TARWEBLOEM, water, gist, gejodeerd zout, magere MELKPOEDER, dextrose.

FYSISCH EIGENSCHAPPEN VOOR 1 STUK	
Gewicht	165 g +/- 5 g
Lengte	27 cm +/- 1,5 cm
Omtrek	20 cm +/- 1 cm
Aantal insnijdingen	2

GEBRUIKSAANWIJZING			
Specifieke bewaarcondities	Te bewaren bij -18 °C. Na ontdooiing niet opnieuw invriezen.		
Houdbaarheid na productie	365 dag(en)		
	Tijd	Temperatuur	Opmerkingen
Bakken	3 min	210 °C	

GEMIDDELDE VOEDINGSWAARDE PER 100G	
Energie	1032 kJ - 243 kcal
Vetten	0,9 g
waarvan verzadigde vetzuren	0,2 g
Koolhydraten	50 g
waarvan suikers	1,6 g
Vezels	2,2 g
Eiwitten	7,5 g
Zout	1,4 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	-	-

La Lorraine Bakery Group Elisabethlaan 143 9400 Ninove Belgium	 La Lorraine BAKERY GROUP	2103521 FB HALF STOKBROOD WIT BREED 27 SPECIFICATIE Datum: 12.12.2014 Pagina: 2/3
---	--	--

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	-	+
Zwavedioxide en sulfieten in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l uitgedrukt als totaalgehalte aan SO ₂ 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 40 stuks
Secundaire verpakking							
kartonnen doos	karton	620 g	597 mm	397 mm	231 mm	-	1 x 40 stuks
etiket	papier	3 g	300 mm	105 mm	-	-	-

PALLETISATIE			
Pallet Type	Europallet (120x80)		
Nettogewicht Verkoopseenheid	6,4 kg	Verkoopseenheid/laag	4
Brutogewicht Verkoopseenheid	7,0 kg	Lagen/pallet	8
Totale pallethoogte (incl. pallet)	200 cm	Verkoopseenheid/pallet	32

MICROBIOLOGIE			
	m	M	THT (M)
Totaal aeroob 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	-
Staphylococcus aureus	-	100 cfu/g	-

La Lorraine Bakery Group Elisabethlaan 143 9400 Ninove Belgium		2103521 FB HALF STOKBROOD WIT BREED 27 SPECIFICATIE Datum: 12.12.2014 Pagina: 3/3
---	---	---

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.