

La Lorraine Bakery Group Elisabethlaan 143 9400 Ninove Belgium		2306112 FB RUSTIC MINI MIX SPECIFICATIE Datum: 16.12.2014 Pagina: 1/3
---	---	--

PRODUKT IDENTIFICATIE	
Artikelcode	2306112
Benaming	FB RUSTIC MINI MIX
Fysische toestand	Diepvries, Fully Baked
Handelsmerk	Dauphine
EAN-code	5410683161120
Verkoopseenheid	Karton
Stuks per verkoopseenheid	75 Stuks / 1 Karton

INGREDIËNTEN
Ciabatta wit (TARWEBLOEM, water, zuurdesem (TARWE, ROGGE), gejodeerd zout, gist), Ciabatta gemout (TARWEBLOEM, water, gejodeerd zout, VOLROGGEMEEL, gist, geroosterde moutbloem (TARWE, GERST), bruin lijnzaad, zemelen (SOJA), zonnebloempitten, gluten (TARWE), SESAMZAAD, zuurdesem (ROGGE)), Meergranenciabatta (TARWEBLOEM, water, SESAMZAAD, zemelen (TARWE), bruin lijnzaad, gierst, VOLTARWEMEEL, zuurdesem (TARWE, ROGGE), gejodeerd zout, gist).

FYSISCHE EIGENSCHAPPEN VOOR 1 STUK	
Gewicht	45 g +/- 5 g
Lengte	6,5 cm +/- 0,5 cm
Breedte	6,5 cm +/- 0,5 cm
Hoogte	4 cm +/- 0,5 cm

GEBRUIKSAANWIJZING			
Specifieke bewaarcondities	Te bewaren bij -18 °C. Na ontdooiing niet opnieuw invriezen.		
Houdbaarheid na productie	270 dag(en)		
	Tijd	Temperatuur	Opmerkingen
Ontdooien	15 min	kamertemperatuur	
Bakken	3 min	210 °C	

GEMIDDELDE VOEDINGSWAARDE PER 100G	
Energie	1211 kJ - 287 kcal
Vetten	3,9 g
waarvan verzadigde vetzuren	0,6 g
Koolhydraten	51 g
waarvan suikers	1,0 g
Vezels	4,3 g
Eiwitten	9,5 g
Zout	1,6 g

ALLERGENEN		
	Aanwezig in product	Mogelijke kruiscontaminatie
Glutenbevattende granen, namelijk tarwe, rogge, gerst, haver, spelt en kamut of	+	

La Lorraine Bakery Group Elisabethlaan 143 9400 Ninove Belgium		2306112 FB RUSTIC MINI MIX SPECIFICATIE Datum: 16.12.2014 Pagina: 2/3
---	---	--

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 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	LDPE	26 g	1.040 mm	-	-	-	1 x 25 stuks
Secundaire verpakking							
kartonnen doos	karton	618 g	396 mm	296 mm	231 mm	-	3 x 25 stuks
etiket	papier	3 g	300 mm	105 mm	-	-	-

PALLETISATIE			
Pallet Type	Europallet (120x80)		
Nettogewicht Verkoopseenheid	3,0 kg	Verkoopseenheid/laag	8
Brutogewicht Verkoopseenheid	3,6 kg	Lagen/pallet	8
Totale pallethoogte (incl. pallet)	200 cm	Verkoopseenheid/pallet	64

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

La Lorraine Bakery Group Elisabethlaan 143 9400 Ninove Belgium	 La Lorraine BAKERY GROUP	2306112 FB RUSTIC MINI MIX SPECIFICATIE Datum: 16.12.2014 Pagina: 3/3
---	--	--

Enterobacteriaceae	-	1.000 cfu/g	-
Bacillus cereus	-	100 cfu/g	-
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.