

La Lorraine Bakery Group
Elisabethlaan 143
9400 Ninove
Belgium



2307063
FB RUSTIC MINI MIX MET FRUIT TRADITION

SPECIFICATIE

Datum: 24.11.2014
Pagina: 1/3

PRODUKT IDENTIFICATIE

Artikelcode	2307063
Benaming	FB RUSTIC MINI MIX MET FRUIT TRADITION
Fysische toestand	Diepvries, Fully Baked
Handelsmerk	Dauphine
EAN-code	5410683370638
Verkoopseenheid	Karton
Stuks per verkoopseenheid	75 Stuks / 1 Karton

INGREDIËNTEN

Bruin broodje veenbessen (TARWEBLOEM, water, suiker, zuurdesem (TARWE, ROGGE), veenbessen (1%), gejodeerd zout, VOLROGGEMEEL, gist, geroosterde moutbloem (TARWE, GERST), bruin lijnzaad, zemelen (SOJA), zonnebloempitten, gluten (TARWE), SESAMZAAD, zonnebloemolie), Wit broodje abrikoos rozijnen (TARWEBLOEM, water, rozijnen (2%), abrikoos (2%), zuurdesem (TARWE, ROGGE), WALNOTEN, HAZELNOTEN, AMANDELEN, gejodeerd zout, gist, rijstebloem, palmolie, conserveermiddel (E220)), Wit broodje vijgen venkelzaad (TARWEBLOEM, water, gedroogde vijgen (3%), zuurdesem (TARWE, ROGGE), gejodeerd zout, gist, venkelzaad (0,1%)).

FYSISCHE EIGENSCHAPPEN VOOR 1 STUK

Gewicht	40 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	365 dag(en)		
	Tijd	Temperatuur	Opmerkingen
Ontdooien	15 min	kamertemperatuur	
Bakken	2 - 3 min	190 °C	

GEMIDDELDE VOEDINGSWAARDE PER 100G

Energie	1214 kJ - 287 kcal
Vetten	2,4 g
waarvan verzadigde vetzuren	0,3 g
Koolhydraten	55 g
waarvan suikers	9,7 g
Vezels	3,5 g
Eiwitten	9,0 g
Zout	1,3 g

ALLERGENEN

	Aanwezig in	Mogelijke
--	-------------	-----------

	product	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 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 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	2,6 kg	Verkoopseenheid/laag	8
Brutogewicht Verkoopseenheid	3,3 kg	Lagen/pallet	8
Totale pallethoogte (incl. pallet)	200 cm	Verkoopseenheid/pallet	64

MICROBIOLOGIE			
	m	M	THT (M)
Totaal aerobisch mesofiel kiemgetal	500 cfu/g	5.000 cfu/g	5.000 cfu/g
Gisten	-	500 cfu/g	500 cfu/g

La Lorraine Bakery Group
Elisabethlaan 143
9400 Ninove
Belgium



2307063
FB RUSTIC MINI MIX MET FRUIT TRADITION

SPECIFICATIE

Datum: 24.11.2014
Pagina: 3/3

Schimmels	-	500 cfu/g	500 cfu/g
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.