

FOTO



PRODUCT IDENTIFICATIE

Artikelcode	2204206
Benaming	CHOCOLATE & CUSTARD ROLL Chocoladebroodje met crèmevulling
Fysische toestand	Diepvries, Klaar om te bakken
Merknaam	La Lorraine
EAN-code	5410683242065
Verkoopseenheid	Karton
Stuks per verkoopseenheid	1 Karton = 80 Stuks

INGREDIËNTEN

TARWEBLOEM, water, boter (MELK) (13%), suiker, EIEREN, gemodificeerd zetmeel, zonnebloemolie, palmvet, cacaopoeder (1%), chocolade (1%) (cacaomassa, suiker, emulgator van plantaardige oorsprong, lecithinen), magere MELKPOEDER, gejodeerd zout (zout, kaliumjodaat), gist, kokosolie, weipoeder (MELK), geleermiddel (carrageen), gluten (TARWE), maïszetmeel, LACTOSE, aroma, emulgator (lecithinen), meelverbeteraar (ascorbinezuur), kurkuma extract, kleurstof (carotenen), conserveermiddel (kaliumsorbaat).

Kan sporen bevatten van: soja, noten, sesamzaad.

FYSISCHE EIGENSCHAPPEN VOOR 1 STUK

	Gewicht	Gewicht na afbakken	Lengte	Breedte	Hoogte
1	90 g +/- 4 g	75 g	10 cm +/- 1 cm	7 cm +/- 0,5 cm	2,5 cm - 3 cm

Het gewicht na afbakken is afhankelijk van de oven en de bakmethode

GEBRUIKSAANWIJZING

Specifieke bewaarcondities	Te bewaren bij -18 °C		
Houdbaarheid na productie	12 maand(en)		
Houdbaarheid na bakken +21 °C	24 Uren		
	Tijd	Temperatuur	Opmerkingen
Ontdooien	30 min	18 - 26 °C	
Bakken	17 - 19 min	170 °C	Oven voorverwarmen 200 °C
Serveertips en suggesties	Display the products at room temperature (18 - 26 °C), protect from the sun to avoid potential appearance changes and sell within 4h after baking for the perfect serve.		

GEMIDDELDE VOEDINGSWAARDE

	100 g (of 100 ml)	1 Stuk (90 G)
Energie	1.489 kJ - 356 kcal	1.340 kJ - 321 kcal
Vetten	20 g	18 g
waarvan verzadigde vetzuren	8,8 g	7,9 g
Koolhydraten	38 g	34 g
waarvan suikers	15 g	13 g
Vezels	1,5 g	1,4 g
Eiwitten	5,2 g	4,7 g
Zout	0,70 g	0,63 g

De voedingswaarden worden berekend op basis van de waarden uit de grondstofspecificaties.

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		
<i>tarwe</i>	+	
<i>rogge</i>	-	+
<i>gerst</i>	-	+
<i>haver</i>	-	+
<i>spelt</i>	-	+
<i>kamut</i>	-	-
Schaaldieren en producten op basis van schaaldieren	-	-
Eieren en producten op basis van eieren	+	
Vis en producten op basis van vis	-	-

SPECIFICATIE

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		
<i>amandelen</i>	-	+
<i>hazelnoten</i>	-	+
<i>walnoten</i>	-	+
<i>cashewnoten</i>	-	+
<i>pecannoten</i>	-	+
<i>paranoten</i>	-	-
<i>pistachenoten</i>	-	+
<i>macadamianoten</i>	-	-
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	-	-

DIEETINFORMATIE

Geschikt voor vegetariërs	Ja
Geschikt voor veganisten	Neen
Halal Certified	Neen
Kosher Certified	Neen

*Geschikt voor vegetariërs/veganisten is gebaseerd op de aanwezige ingrediënten en houdt geen rekening met mogelijke kruisbesmetting.

DUURZAAMHEID

Round Sustainability Palm Oil (RSPO)	Segregated (SG)
Rainforest Alliance Mass Balance (RFA MB - Cacao)	Ja
Type van eieren	Scharreleieren

VERPAKKING (Buitenafmetingen)

Primaire verpakking

Beschrijving	Materiaal	Kleur	Gewicht	Afmetingen	Aantal verpakkingen	Aantal stuks / verpakking
foliezak	LDPE 04	Blauw	22 g	450 mm x 500 mm	2	40

Secundaire verpakking

Beschrijving	Materiaal	Kleur	Gewicht	Afmetingen	Aantal verpakkingen	Aantal stuks / verpakking
doos	papier PAP22	Bruin	350 g	390 mm x 305 mm x 267 mm	1	80
etiket	papier PAP22	Wit	3 g	300 mm x 105 mm	1	-

Duurzaamheid

Beschrijving	Certificaat	% Recycleerbaar	% Gerecycleerd	% Houtvezels
foliezak	-	100 %	0 %	0 %
doos	FSC 100%	100 %	100 %	0 %
etiket	FSC 100%	100 %	0 %	100 %

Al onze primaire verpakkingen die in direct contact komen met voedsel voldoen aan: REGULATION (EC) No 1935/2004 OF THE EUROPEAN PARLIAMENT AND OF THE COUNCIL of 27 October 2004, COMMISSION REGULATION (EC) No 2023/2006 of 22 December 2006 and COMMISSION REGULATION (EU) No 10/2011 of 14 January 2011.

PALLETISATIE

Pallet Type	Europallet (120x80)		
Nettogewicht Verkoopseenheid	7,2 kg	Verkoopseenheid/laag	8
Brutogewicht Verkoopseenheid	7,6 kg	Lagen/pallet	7
Totale pallethoogte (incl. pallet)	202 cm	Verkoopseenheid/pallet	56

MICROBIOLOGIE

	m	M	THT (M)
Totaal aerob mesofiel kiemgetal	-	10.000 cfu/g	100.000 cfu/g
Gisten	-	1.000 cfu/g	1.000 cfu/g
Schimmels	-	1.000 cfu/g	1.000 cfu/g
E. coli	-	100 cfu/g	100 cfu/g
Bacillus cereus	-	1.000 cfu/g	1.000 cfu/g
Staphylococcus aureus	-	1.000 cfu/g	1.000 cfu/g

SPECIFICATIE

Versiedatum: 03-05-2024

Versie: 2

Revisiedatum: 03-05-2024

Pagina: 5/5

Salmonella	-	Niet aangetoond in 25 g	Niet aangetoond in 25 g
Listeria monocytogenes	-	Niet aangetoond in 25 g	Niet aangetoond in 25 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.

IONISERENDE STRALING

Het product heeft geen ioniserende behandeling ondergaan.

VERKLARING

Wij verklaren dat het product voldoet aan de relevante nationale en/of Europese levensmiddelenwetgeving. Aspecten als variaties in grondstoffen en beschikbaarheid kunnen de samenstelling van het product enigszins beïnvloeden. We behouden ons het recht voor om aanpassingen aan het product en de specificatie aan te brengen als onderdeel van technologische vooruitgang, productontwikkeling en een verandering in de ingrediënten of in de wetgeving. De informatie is naar ons beste weten up-to-date en correct.