

FOTO



PRODUCT IDENTIFICATIE

Artikelcode	5001553
Benaming	MUESLI MULTI FRUIT LOAF Wit brood met tarwe, rogge en zemelen
Claims	Vezelrijk
Fysische toestand	Diepvries, Voorgebakken
Bijkomende informatie	Een kleine kans op aanwezigheid van pitten kan niet worden vermeden, aangezien in dit product ingrediënten verwerkt worden die van nature pitten bevatten. Een kleine kans op aanwezigheid van een stukje omhulsel kan niet worden vermeden, aangezien in dit product ingrediënten verwerkt worden die van nature een hard omhulsel (schaal) bevatten.
Merknaam	La Lorraine
EAN-code	5412632515534
Verkoopseenheid	Karton
Stuks per verkoopseenheid	1 Karton = 12 Stuks

INGREDIËNTEN

TARWEBLOEM, water, pompoenpitten, rozijnen, SESAMZAAD, WALNOTEN, suikerstroop, abrikoos, appel, zonnebloempitten, gist, gebroken HAV ER, lijnzaad, ROGGEbloem, gejodeerd zout (zout, jodium), geroosterde moutbloem (GERST), TARWEVLOKKEN, gebroken ROGGE, zemelen (TARWE), dextrose, rijstebloem, katoenzaadolie, antioxidant (ascorbinezuur).

Kan sporen bevatten van: eieren, soja, melk, andere noten.

FYSISCHE EIGENSCHAPPEN VOOR 1 STUK

	Gewicht
1	450 g - 600 g

GEBRUIKSAANWIJZING

Specifieke bewaarcondities	Te bewaren bij -18 °C Na ontdooiing niet opnieuw invriezen		
Houdbaarheid na productie	12 maand(en)		
Houdbaarheid na ontdooien +4 °C Houdbaarheid na ontdooien +21 °C	24 Uren 24 Uren		
Houdbaarheid na bakken +4 °C Houdbaarheid na bakken +21 °C	12 Uren 12 Uren		
	Tijd	Temperatuur	Opmerkingen
Ontdooien	0 min	kamertemperatuur	
Bakken	9 - 11 min	210 °C	Oven voorverwarmen 240 °C
Afkoelen	90 min	kamertemperatuur	
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 (500 G)
Energie	1.322 kJ - 315 kcal	6.610 kJ - 1.575 kcal
Vetten	11 g	57 g
waarvan verzadigde vetzuren	1,8 g	9,0 g
Koolhydraten	40 g	202 g
waarvan suikers	9,4 g	47 g
Vezels	5,1 g	26 g
Eiwitten	10 g	52 g
Zout	1,1 g	5,5 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		-	-
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	Ja
Halal Certified	Neen
Kosher Certified	Neen

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

VERPAKKING (Buitenafmetingen)

Primaire verpakking

Beschrijving	Materiaal	Kleur	Gewicht	Afmetingen	Aantal verpakkingen	Aantal stuks / verpakking
foliezak	HDPE 02	Transparant	32 g	790 mm x 590 mm	1	12

Secundaire verpakking

Beschrijving	Materiaal	Kleur	Gewicht	Afmetingen	Aantal verpakkingen	Aantal stuks / verpakking
doos	karton	Wit	303 g	396 mm x 296 mm x 237 mm	1	12

Duurzaamheid

Beschrijving	Certificaat	% Recycleerbaar	% Gerecycleerd	% Houtvezels
foliezak	-	100 %	0 %	-
doos	FSC MIX	100 %	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	6,0 kg	Verkoopseenheid/laag	8
Brutogewicht Verkoopseenheid	6,3 kg	Lagen/pallet	7
Totale paltehoogte (incl. pallet)	181 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	-	100 cfu/g	100 cfu/g
Staphylococcus aureus	-	1.000 cfu/g	1.000 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.

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.