

Beschreibung

Photo



Zutaten

WEIZENmehl, Wasser, WEIZENsauerteig (Fermentiertes WEIZENmehl, Wasser), Olivenöl (2,7%), Jodiertes Salz, Hefe, WEIZENgluten, WEIZENfasern, WEIZENmalzmehl, Acerola extrakt. Kann Spuren enthalten von: Soja, Sesamsamen.

Physikalische Eigenschaften

	<u>Einheit</u>	<u>Minimum</u>	<u>Vorgabe</u>	<u>Maximum</u>
Gewicht		150,0	170,0	190,0
Länge		24,5	26,0	27,5
Breite		6,7	7,35	8,0
Höhe		4,5	5,0	5,5

Microbiologische Eigenschaften (Measured)

Staphylococcus aureus/g	< 100
Listeria/g	< 100
Salmonella/25g	Abwesend
Bacillus cereus/g	< 1 000

Nährwert Eigenschaften (Measured)

	<u>on 100g</u>	<u>Referenzmenge pro 100g (%)</u>
Brennwert (kJ)	1148 kJ	13,7
Brennwert (kcal)	271 kcal	13,6
Fett	3,6 g	5,1
- davon gesättigte Fettsäuren	0,6 g	3,0
Kohlenhydrate	50 g	19,2
- davon zucker	0,4 g	0,4
Ballaststoffe	2,5 g	8,3
Eiweiß	8,5 g	17,0
Salz	0,83 g	13,8

Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400kJ/2000kcal)

Allergene (Measured)

Glutenhaltiges Getreide (Weizen)	+
Glutenhaltiges Getreide (Roggen)	-
Glutenhaltiges Getreide (Gerste)	-
Glutenhaltiges Getreide (Hafer)	-
Glutenhaltiges Getreide (Dinkel)	-
Glutenhaltiges Getreide (Kamut)	-
Nussöl	-
Erdnüsse	-
Mandeln	-
Haselnüsse	-
Walnüsse	-
Kaschunüsse	-
Pecannüsse	-
Paranüsse	-
Pistazien	-
Macadamianüsse	-
Milch	-
Eier	-
Soja	?
Sesamsamen	?
Sulfit (E220 bis E227) (>10 ppm)	-
Sellerie	-
Senf	-
Fischbestandteile	-
Krusten- und Schalentiere	-
Weichtiere	-
Lupine	-

- = abwesend ? = mögliche Kreuzkontamination + = vorhanden

Lagerung - und Distributionsbedingungen

- Ununterbrochen an -18°C oder niedriger.
- Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
- Hoch beladene Paletten nicht auf stapeln.
- Verpackung immer geschlossen halten.
- Paletten nicht auf stapeln.
- 18 Monate haltbar ab Produktionsdatum.
- Verfalldatum ist auf dem Etikett erwähnt.

Verpackung

Primäre Verpackung:
Typ Beutel: HDPE 2
Stücks/Beutel: 45

Secundäre Verpackung:
Schachtel: Länge:600 mm - Breite:400 mm - Höhe:250 mm
Bruttogewicht: 8 364,00 g
Nettogewicht: 7 650,00 g
EAN Kode: 5413056039378
Stücks/Schachtel : 45
Beutel/Schachtel : 1

Palletizer:

Typ palette: Europalette
Bruttogewicht: 292,90 Kg
Nettogewicht: 214,20 Kg
Anzahl Schichten pro Palette: 8
anzahl schachtel pro palette: 28
Höhe der Palette inkl. Artikel: 2,15 Mtr

Warecode
19059080

Backanleitung
Backrichtlinien

Auftauzeit : 15 minutes
 Backzeit : +/- 6 minutes
 Backtemperatur : 170-190°C
 Gärzeit : /
 Gärtemperatur : /

Nach dem Auftauen, das Produkt sofort verarbeiten und nicht wieder einfrieren.
 Um eine optimale Qualität zu garantieren, empfehlen wir die fertigen Produkte in 24 Stunden zu verbrauchen, wenn bei Umgebungstemperaturen (15°C - 25°C) gelagert.
 Diese Backrichtlinien sind lauter informativ und müssen dem Typ des Ofens und der Anzahl Produkte im Ofen angepasst werden. Auch eventuelle Gär- und Auftauzeiten sind abhängig von verschiedenen Faktoren, so wie Raumtemperatur und Luftfeuchtigkeit. Sind Sie also aufmerksam um die nötigen Änderungen durchzuführen.

GMO

Lantmänner Unibake Londerzeel sagt aus, dass dieses Produkt keine genetisch manipulierten Zutaten, und auch keine Additive, enthält, übereinstimmend der EU-Vorschrift Nr. 1829/2003 und 1830/2003, bezüglich auf den Markt bringen und Etikettieren von GMO-Produkten. Dieses Produkt entspricht der Verordnung. Folglich ist ein zusätzliches Etikett ("produziert mit genetisch manipulierten..") nicht nötig.

Beschriftung


13M1745 BEL 223778

NL - CIABATTINA 26CM 170G - DIEPVRIES - Witte tarweciabatta - Ingrediënten: **tarweloem**, water, **tarwezuurdesem** (gefermenteerde **tarweloem**, water), oljolie (2,7%), gepeerd zout, **tarwegluten**, **tarwevezels**, **tarwemoutmeel**, acerola extract. Kan bevatten: soja, sesamzaad.

FR - CIABATTINA 26CM 170G - SURGELÉ - Ciabatta blanc de blé. - Ingrédients: farine de **froment**, eau, levain de **blé** (farine fermentée de **blé**, eau), huile d'olive (2,7%), sel iodé, levure, gluten de **blé**, fibres de **blé**, farine de **blé** mûlé, extrait d'acérola. Peut contenir: soja, graines de sésame.

DE - CIABATTINA 26CM 170G - TIEFGEFROREN - Zutaten: **Weizenmehl**, Wasser, **Weizensauerteig** (Fermentiertes **Weizenmehl**, Wasser), Olivenöl (2,7%), Jodiertes Salz, Hefe, **Weizengluten**, **Weizen** fassern, **Weizenmalzmehl**, Acerola extrakt. Kann enthalten: Soja, Sesamsamen.

IT - CIABATTINA 26CM 170G - SURGELATO - Ingredienti: farina di **frumento**, acqua, lievito di **frumento** (farina fermentata di **frumento**, acqua), olio d'oliva (2,7%), sale iodato, lievito, glutine di **frumento**, fibra di **frumento**, farina di **frumento** maltata, estratto di acerola. Può contenere: semi di sesamo.



NL: Bewaren bij -18°C of kouder. Na ontdooien niet opnieuw invriezen.
 FR: Stockage surgelé à minimum -18°C. Ne pas recongeler après décongélation.
 DE: Lagerung bei -18°C oder kälter. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
 IT: Stoccaggio: -18°C o inferiore. Non ricongelare dopo lo scongelamento.


Lantmänner Unibake Londerzeel NV
 Nijverheidsstraat 3, 1840 Londerzeel, Belgium
 Telephone: +32 (0) 52 315 900

Voedingswaarde, Valeur nutritionnelle, Nährwerte, Valore nutrizionale	Per, Par, Pro 100 g
Energie, Énergie, Energia	1148 kJ / 271 kcal
Vetten, Matières Grasses, Fett, Grassi	3,6 g
waarvan verzadigde vetzuren, dont acides gras saturés, davon gesättigte Fettsäuren, di cui acidi grassi saturi	0,6 g
Koolhydraten, Glucides, Kohlenhydrate, Carboidrati	50 g
waarvan suikers, dont sucres, davon Zucker, di cui zuccheri	0,4 g
Vezels, Fibres, Ballaststoffen, Fibre	2,5 g
Eiwitten, Protéines, Eiweiß, Proteine	8,5 g
Zout, Sel, Salz, Sale	0,83 g

Scatola PAP 20 raccolta carta / Sacchetto LDPE 4 raccolta plastica / Nastro adesivo PP 5 raccolta plastica. Verifica le disposizioni del tuo Comune.

Start to save Unicoin on: www.myfoodspot.eu

only BE & NL



EAN128 85x25 mm

Ten minste houdbaar tot:
 A consumer de preference avant:
 Mindestens haltbar bis:
 Da consumarsi preferibilmente entro:

223778

Diese Angaben sind vertraulich, und dürfen unter keinen Umständen reproduziert werden. Angaben sind an Weisungen gebunden und daher nicht bindend. Eine aktuelle Version ist auf Anfrage erhältlich.