

**FOTO**



**PRODUCT IDENTIFICATIE**

|                           |  |
|---------------------------|--|
| Artikelcode               | 5002009  |
| Benaming                  | HAM CHEESE SWIRL<br>ronde koek met ham en kaas |
| Fysische toestand         | Diepvries, Klaar om te bakken                  |
| Merknaam                  | La Lorraine                                    |
| EAN-code                  | 5412632520095                                  |
| Verkoopseenheid           | Karton   |
| Stuks per verkoopseenheid | 1 Karton = 54 Stuks                            |

**INGREDIËNTEN**

water, TARWEBLOEM, varkensvlees (10%), boter (MELK), Emmental (8%) (MELK, zuursel, zout), weipoeder (MELK), gist, suiker, gemodificeerd zetmeel, EIEREN, gluten (TARWE), peterselie, glucosestroop, magere MELKPOEDER, kokosolie, verdikkingsmiddel (natriumalginaat), gedroogde varkensbouillon (water, varkensbotten, varkensvlees), EIGEELPOEDER, stabilisator (tetranatriumdifosfaat), antioxidanten (ascorbinezuur, natriumerythorbaat), conserveermiddelen (natriumnitriet, kaliumchloride).

Kan sporen bevatten van: soja, noten, amandelen, hazelnoten, walnoten, pecannoten, mosterd, sesamzaad.

**FYSISCHE EIGENSCHAPPEN VOOR 1 STUK**

|   | Gewicht         | Gewicht na afbakken | Lengte           | Breedte       | Hoogte            |
|---|-----------------|---------------------|------------------|---------------|-------------------|
| 1 | 120 g +/- 5,4 g | 103 g               | 10,5 cm +/- 1 cm | 9 cm +/- 1 cm | 3,5 cm +/- 0,5 cm |

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

**GEBRUIKSAANWIJZING**

|                              |   |                    |                           |
|------------------------------|---|--------------------|---------------------------|
| Specifieke bewaarcondities   | Te bewaren bij -18 °C<br>Na ontdooiing niet opnieuw invriezen |                    |                           |
| Houdbaarheid na productie    | 9 maand(en)   |                    |                           |
| Houdbaarheid na bakken +4°C  | 1 Dag(en)   |                    |                           |
| Houdbaarheid na bakken +21°C | 1 Dag(en)   |                    |                           |
|                              | <b>Tijd</b>   | <b>Temperatuur</b> | <b>Opmerkingen</b>        |
| Ontdooien                    | 45 - 60 min   | 21 °C              |                           |
| Bakken                       | 19 - 21 min   | 170 °C             | Oven voorverwarmen 200 °C |



**GEMIDDELDE VOEDINGSWAARDE**

|                             | 100 g (of 100 ml)   | 1 Stuk (120 G)      |
|-----------------------------|---------------------|---------------------|
| Energie                     | 1.072 kJ - 256 kcal | 1.286 kJ - 307 kcal |
| Vetten                      | 12 g                | 14 g                |
| waarvan verzadigde vetzuren | 7,8 g               | 9,4 g               |
| Koolhydraten                | 27 g                | 32 g                |
| waarvan suikers             | 5,9 g               | 7,1 g               |
| Vezels                      | 1,3 g               | 1,6 g               |
| Eiwitten                    | 9,3 g               | 11 g                |
| Zout                        | 1,3 g               | 1,6 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 <sub>2</sub> 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 | Neen |
| 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

Type van eieren

Scharreleieren

### VERPAKKING (Buitenafmetingen)

#### Primaire verpakking

| Beschrijving | Materiaal | Kleur | Gewicht | Afmetingen      | Aantal verpakkingen | Aantal stuks / verpakking |
|--------------|-----------|-------|---------|-----------------|---------------------|---------------------------|
| foliezak     | HDPE 02   | -     | 12 g    | 600 mm x 600 mm | 1                   | 27                        |

#### Secundaire verpakking

| Beschrijving | Materiaal | Kleur | Gewicht | Afmetingen               | Aantal verpakkingen | Aantal stuks / verpakking |
|--------------|-----------|-------|---------|--------------------------|---------------------|---------------------------|
| doos         | karton    | -     | 359 g   | 390 mm x 290 mm x 245 mm | 1                   | 54                        |

#### Duurzaamheid

| Beschrijving | Certificaat | % Recycleerbaar | % Gerecycleerd | % Houtvezels |
|--------------|-------------|-----------------|----------------|--------------|
| foliezak     | -           | -               | -              | -            |
| doos         | FSC 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       | 6,4 kg              | Verkoopseenheid/laag   | 8  |
| Brutogewicht Verkoopseenheid       | 6,8 kg              | Lagen/pallet           | 8  |
| Totale pallethoogte (incl. pallet) | 211 cm              | Verkoopseenheid/pallet | 64 |

### MICROBIOLOGIE

|                        | m | M                       | THT (M) |
|------------------------|---|-------------------------|---------|
| E. coli                | - | 100 cfu/g               | -       |
| Bacillus cereus        | - | 10.000 cfu/g            | -       |
| Staphylococcus aureus  | - | 1.000 cfu/g             | -       |
| Salmonella             | - | Niet aangetoond in 25 g | -       |
| Listeria monocytogenes | - | 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.

### 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.