

Omschrijving

Een steengebakken rustiek brood met haver. Het havermoutbrood heeft een knapperige korst, een mals kruim. Het havermoutbrood is 30 cm lang en heeft een gewicht van 694 gram.

Foto



Ingrediënten

TARWEBloem, water, HAVERvlokken (11,4%), TARWEgluten, gefermenteerde TARWEBloem (gefermenteerde TARWEBloem, zout), suiker, gejodeerd zout, gist, emulgator (E472e), GERSTEMoutextract, gemout TARWEmeel, meelverbeteraar (E300). Kan sporen bevatten van: sesamzaad, noten.

Fysische eigenschappen

	Eenheid	Minimum	Onder-tolerantie	Doel	Boven-tolerantie	Maximum
Omtrek	cm	34,90	35,0	39,00	43,0	43,10
Gewicht	g	675,00	676,0	694,00	724,0	725,00
Lengte	cm	27,90	28,0	30,00	32,0	32,10
Breedte	cm	11,90	12,0	14,00	16,0	16,10

Microbiologische eigenschappen (Measured)

Coliformen/g	< 10
Staphylococcus aureus/g	< 100
Gisten/g	< 100
Schimmels/g	< 100
Bacillus cereus/g	< 100
Listeria monocytogenes/g	< 100

Nutritionele waarden (Measured)

	per 100g	Referentie-inname bij 100g
Eiwit	9,5 g	19,0
Energie (kcal)	244,8 kcal	12,2
Koolhydraten	46,0 g	17,7
- waarvan suikers	2,0 g	2,2
Vet	1,8 g	2,6
- waarvan verzadigd	0,4 g	2,0
zout	1,2 g	20,0
Energie (kJ)	1 036,5 kJ	12,3

Referentie-inname van een gemiddelde volwassene (8400kJ/2000kcal)

Allergenen (Measured)

gluten	+
noten	?
pinda's	-

Bovenstaande gegevens zijn vertrouwelijk en mogen onder geen enkele voorwaarden gereproduceerd worden. Zij zijn onderhevig aan wijzigingen en zijn derhalve niet bindend. Een actuele versie is verkrijgbaar op aanvraag.

melk	-
ei	-
soja	-
sesamzaad	?
sulfiet (E220 t/m E227) (> 10ppm)	-
selderij	-
mosterd	-
visbestanddelen	-
schaal- en schelpdieren	-
weekdieren	-
lupine	-
- = afwezig ? = kruiscontaminatie mogelijk + = aanwezig	

Opslag en distributiecondities

- Ononderbroken bij -18°C of kouder
- Niet herinvriezen na ontdooien
- Nooit hoog geladen paletten op elkaar stapelen
- Plastiek zak goed gesloten houden
- Houdbaarheid na productiedatum: 12 Maanden
- Vervaldatum (mm/jjjj) vermeld op etiket (zie hieronder)

Verpakkingspecificaties

Primaire verpakking:
Type Zak: Blue LDPE
Stuks/Zak: 8

Secundaire verpakking:
Doos: Lengte:592 mm - Breedte:392 mm - Hoogte:234 mm
Brutogewicht: 6.262,20 g
Nettogewicht: 5.552,00 g
EAN Code: 5413056030757
Stuks/Doos : 8
Zak/Doos : 1

Paletisering:
Type pallet: Euro palet
Brutogewicht: 221,89 Kg
Nettogewicht: 177,66 Kg
aantal lagen per pallet: 8
aantal doos per pallet: 32
Pallethoogte incl. artikelen: 2,02 Mtr

Gebruiksaanwijzing

Bakinstructies

Ontdooitijd +/- 60 min
Baktijd +/- 15 min
Baktemperatuur 170-190°C
Rijstijd /
Rijsttemperatuur /

Na ontdooien het product onmiddellijk verwerken.

Om een optimale kwaliteit te garanderen raden wij aan om de afgewerkte producten binnen de 48 Uren (bewaring bij kamertemperatuur 15°C - 25°C) te consumeren.

Deze bakinstructies zijn louter informatief en moeten aangepast worden aan het type oven en aan het aantal producten in de oven. Ook eventuele rijps- en ontdooitijden zijn afhankelijk van diverse factoren, zoals omgevingstemperatuur en luchtvochtigheid. Wees dus alert om de nodige wijzigingen door te voeren.

GMO

Lantmännens Unibake Londerzeel verklaart dat in dit product geen genetisch gemodificeerde ingrediënten, noch additieven, aanwezig zijn, overeenkomstig de E.U.-verordeningen nr. 1829/2003 en 1830/2003, betreffende het op de markt brengen en de etikettering van GMO-producten. Dit product voldoet aan de verordening ter zake. Bijgevolg is een aanvullende etikettering ("geproduceerd met genetisch gemodificeerde...") niet noodzakelijk.

Label

23940001

NI - HAVERMOUTBROOD - DIEPVRIJS - Ingrediënten: tarwebloem, water, havervlokken (11,4%), tarwegluten, gefermenteerde tarwebloem (gefermenteerde tarwebloem, zout), suiker, geijdeerd zout, gist, emulgator (E472e), gerstenoutextract, gemout tarwemel, meelverbeteraar (E300). Kan sporen bevatten van: sesamzaad, noten. - Na Ontdooien (+/- 60 min). Bakken bij 170-190°C gedurende +/- 15 min.

FR - PAIN AUX FLOCONS D'AVOINE - SURGELÉ - Ingrédients: farine de froment, eau, flocons d'avoine (11,4%), gluten de blé, farine fermentée de blé (farine fermentée de blé, sel), sucre, sel iodé, levure, émulsifiant (E472e), extrait de malt d'orge, farine de blé malté, agent de traitement de la farine (E300). Peut contenir des traces de: graines de sésame, noix. - Après décongélation (+/- 60 min). Cuire à 170-190°C pendant +/- 15 min.

DE - HAUFLOCKEN BROT - TIEFGEFROREN - Zutaten: Weizenmehl, Wasser, Haferflocken (11,4%), Weizengluten, Fermentiertes Weizenmehl (Fermentiertes Weizenmehl, Salz), Zucker, Jodiertes Salz, Hefe, Emulgator (E472e), Gerstenmalzextrakt, Weizenmalzmehl, Mehlbehandlungsmittel (E300). Kann Spuren enthalten von: Sesamsamen, Nüsse. - Nach dem aufthauen (+/- 60 min). Backen auf 170-190°C für +/- 15 min.

IT - PANE DI Avena - SURGELATO - Ingredienti: farina di frumento, acqua, fiocchi d'avena (11,4%), glutine di frumento, farina fermentata di frumento (farina fermentata di frumento, sale), zucchero, sale marino iodato, lievito, emulsionante (E472e), estratto di malto d'orzo, farina di frumento maltata, agente di trattamento della farina (E300). Può contenere tracce di: semi di sesamo, noci. - Dopo lo scongelamento (+/- 60 min). Informare a 170-190°C per +/- 15 min.

Stuks/doos - Pièces/boîte - Stück/Karton -
Pezzi/scatola - Piezas/caja - Peça/caixote:

8 (5,55 kg)

ES - PAN DE AVENA - ULTRACONGELADO - Ingredientes: harina de trigo, agua, copos de avena (11,4%), gluten de trigo, harina de trigo fermentada (harina de trigo fermentada, sal), azúcar, sal yodada, levadura, emulgente (E472e), extracto de cebada maltada, harina de trigo maltada, agente tratante de la harina (E300). Puede contener trazas de: semillas de sésamo, nueces. - Después de la descongelación (+/- 60 min). Hornee a 170-190°C a +/- 15 min.

PT - PÃO DE AVEIA - ULTRACONGELADO - Ingredientes: farinha de trigo, água, flocos de aveia (11,4%), glúten de trigo, farinha de trigo com fermento (farinha de trigo com fermento, sal), açúcar, sal iodado, levedura, emulsionante (E472e), extrato de malte de cevada, farinha de trigo maltada, agente de tratamento de farinha (E300). Pode conter traças de: sementes de sésamo, nozes. - Após a descongelação (+/- 60 min). Leve ao forno a 170-190°C por +/- 15 min.

Lantmännens Unibake Londerzeel - Nijverheidsstraat 3 - B-1840 Londerzeel - + 32 (0) 52 31 59 00	
Voedingswaarde - Déclaration nutritionnelle - Nährwert Deklaration - Dichiarazione nutrizionale - Información nutricional - Declaração nutricional	per - pour - in - por 100g
Energie - Energia - Valor energético - Energia (kcal/kJ)	1036 kJ / 245 kcal
Vetten - Matières grasses - Fett - Grassi - Grasa - Lípidos (g)	1,8 g
Waarvan verzadigde vetzuren - Dont acides gras saturés - Davon gesättigte Fettsäuren - Di cui saturi - De las cuales saturados - Dos quais saturados (g)	0,4 g
Koolhydraten - Hydrates de carbone - Kohlenhydrate - Carboidrati - Hidratos de carbono (g)	46 g
Waarvan suikers - Dont sucres - Davon Zucker - Di cui zuccheri - De las cuales azúcares - Dos quais açúcares (g)	2,0 g
Eiwitten - Protéines - Eiweiß - Proteine - Proteínas (g)	9,5 g
Zout - Sel - Salz - Sale - Sal (g)	1,2 g



PS1E51BE28

5 413056 030757

LOT: 27/08/18/12/19/ L00

Ten minste houdbaar tot einde - A consommer de
préférence avant fin - Mindestens haltbar bis Ende
- Consumir de preferéncia antes do fim de - Da
consumarsi preferibilmente entro la fine di

08/2019

23940001