

Datum geactiveerd: 12/01/2015

## Omschrijving

Diepgevroren hamburger bun, met rustieke uitstraling

## Foto



## Ingrediënten

TARWEbloem, water, durum TARWEbloem, gist, gejodeerd zout, gedroogd ROGGE zuurdesemdeeg, olijfolie, suiker, meelverbeteraar (E300, E920). Bevat mogelijk: melk, sesamzaad.

## Fysische eigenschappen

	Eenheid	Minimum	Onder-tolerantie	Doel	Boven-tolerantie	Maximum
Gewicht	g	97,00	99,7	105,00	109,7	112,00
Hoogte	mm	35,00	36,7	40,00	43,3	45,00
Diameter	mm	120,00	121,7	125,00	128,3	130,00

## Microbiologische eigenschappen

Totaal kiemgetal/g	< 100 000
Staphylococcus aureus/g	< 100
Schimmels/g	< 100
Bacillus cereus/g	< 1 000
E.coli/g	< 100

## Organoleptische omschrijving

Hamburger bun met rustieke uitstraling

## Nutritionele waarden

	per 100g	Referentie-inname bij 100g
Energie (kJ)	1.038,0 kJ	12,4
Energie (kcal)	245,0 kcal	12,3
Vet	2,0 g	2,9
- waarvan verzadigd	0,4 g	2,0
Koolhydraten	47,0 g	18,1
- waarvan suikers	4,4 g	4,9
Eiwit	8,3 g	16,6
zout	1,7 g	28,0
Voedingsvezels	3,0 g	0,0

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

## Allergenen

gluten +

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.



# Artikelspecificatie

Artikelnummer: 23620001  
Artikelnaam: RUSTIEKE HAMBURGER BUN 125 MM

Datum geactiveerd: 12/01/2015

noten	-
pinda's	-
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)

## **Verpakkingsspecificaties**

Primaire verpakking:

Type Zak: HDPE blue

Stuks/Zak: 12

Secundaire verpakking:

Doos: Lengte: 400 mm - Breedte: 300 mm - Hoogte: 246 mm

Brutogewicht: 4.254,33 g

Nettogewicht: 3.780,00 g

EAN Code: 5413056025173

Stuks/Doos : 36

Zakken/Doos : 3

Paletisering:

Type pallet: Euro palet

Brutogewicht: 293,78 Kg

Nettogewicht: 241,92 Kg

Aantal lagen per pallet: 8

Aantal dozen per pallet: 64

Pallethoogte incl. artikelen: 2,11 m

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.



# Artikelspecificatie

Artikelnummer: 23620001  
Artikelnaam: RUSTIEKE HAMBURGER BUN 125 MM

Datum geactiveerd: 12/01/2015

## Gebruiksaanwijzing

### Bakinstructies

Ontdooitijd .....	: +/- 3 h
Baktijd .....	: 1-2 min
Baktemperatuur.....	: +/- 200 °C
Rijstijd.....	: /
Rijstemperatuur.....	: /

Na ontdooien het product onmiddellijk verwerken.

Om een optimale kwaliteit te garanderen raden wij aan om de afgewerkte producten binnen de 3 Dagen (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 rij- en ontdooitijden zijn afhankelijk van diverse factoren, zoals omgevingstemperatuur en luchtvochtigheid. Wees dus alert om de nodige wijzigingen door te voeren.

## GMO

Lantmänner 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

Pastridor\_6 talen\_NL,FR,DE,IT,ES,PT

### IT - HAMBURGER BUN RUSTICO 125 MM SURGELATO

Ingredienti: farina d' **frumento**, acqua, farina di grano duro, lievito, sale marino iodato, segale **essicata** pasta acida, olio d'oliva, zucchero, agente di trattamento della farina (E300, E920). Può contenere: latte, semi di sesamo.

Dopo lo scongelamento (+/- 3 h). Da infornare a +/- 200 °C per 1-2 min.

### PT - PÃO DE HAMBÚRGUER RÚSTICA 125 MM ULTRACONGELADO

Ingredientes: farinha de trigo, água, farinha de trigo-branco, levedura, sal iodado, centeio seco massa azeda, azeite, açúcar, agente de tratamento de farinha (E300, E920). pode conter: leite, sementes de sésamo.

Após a descangelação (+/- 3 h). Leve ao forno a +/- 200 °C per 1-2 min.

### ES - HAMBURGER BUN RÚSTICO 125 MM ULTRACONGELADO

Ingredientes: harina de **trigo**, agua, harina de **trigo** durum, levadura, sal yodada, centeno seco masa **agria**, aceite de oliva, azúcar, agente tratante de la harina (E300, E920). Puede contener: leche, semillas de sésamo.

Después de la descogelación (+/- 3 h). Hornee a +/- 200 °C a 1-2 min.

Stukdoos - Pakowebbox - StückKarton -  
Pakučak - Пакетажка - PakyVakiet

36 (3,78 Kg)

Lantmänner Unibake Londerzeel - Nijverheidsstraat 3 - B-1840 Londerzeel - +32 (0) 52 31 50 00

### NL - RUSTIEKE HAMBURGER BUN 125 MM DIEPVRIES

Ingrediënten: tarwebloem, water, durum tarwebloem, gist, gedroogd zout, gedroogd **rogge** zuurdesemdeeg, olijfolie, suiker, meelverbeeraar (E300, E920). Bevat mogelijk: melk, sesamzaad. Na ontdooien (+/- 3 h). Bakken bij +/- 200 °C gedurende 1-2 min.

### FR - HAMBURGER BUN RUSTIQUE 125 MM SURGELE

Ingrédients: farine de **froment**, eau, farine de **ble** dur, levure, sel iodé, levain de seigle séché, huile d'olive, sucre, agent de traitement de la farine (E300, E920). Peut contenir: lait, graines de sésame.

Après décongélation (+/- 3 h). Cuire à +/- 200°C pendant 1-2 min.

### DE - HAMBURGER BUN RUSTIC 125 MM TIEFGEFROREN

Zutaten: Weizenmehl, Wasser, Durumweizemehl, Hefe, Jodiertes Salz, Getrockneter Roggensauerteig, Olivenöl, Zucker, Mehlbehandlungsmittel (E300, E920). Enthält möglicherweise: Milch, Sesamsamen.

Nach dem Auftauen (+/- 3 h). Backen auf +/- 200 °C für 1-2 min.

Code My Pastridor:



5 413056 025173

Lot: 12/01/15/14/02 / L00

01/2016

23620001

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.