



# Artikelspecificatie

Artikelnummer 25370001  
Artikelnaam ALPENBROOD 600g

Datum geactiveerd: 06-08-2020

## Omschrijving

Een steengebakken rustiek meergranen brood met een knapperige korst en een mals kruim. Afgewerkt met een topping van lijnzaadjes, sesamzaadjes en zonnebloempitten. Artisaanaal en decoratief. Het brood is 29 cm lang en heeft een gewicht van 600 gram.

## Foto



## Ingrediënten

TARWEbloem, water, zonnebloempitten, ROGGEbloem, HAVERgrutten, lijnzaad, gist, gejodeerd zout, TARWEvlokken, grof ROGGEmeel, TARWEzemelen, SESAMZAAD, gemout TARWEmeel, dextrose, GERSTEMoutextract, emulgator (E471, E472e), stabilisator (E412), meelverbeteraar (E300). Kan sporen bevatten van: melk, ei, soja, noten.

## Fysische eigenschappen

	Eenheid	Minimum	Onder-tolerantie	Doel	Boven-tolerantie	Maximum
Gewicht	g	540,00	580,0	600,00	680,0	720,00
Lengte	cm	26,00	27,0	29,00	31,0	32,00
Breedte	cm	12,00	12,7	14,00	15,3	16,00
Hoogte	cm	7,00	7,3	8,00	8,7	9,00

## Microbiologische eigenschappen (Calculated)

Staphylococcus aureus/g	< 100
Salmonella/25g	Afwezig
Bacillus cereus/g	< 1 000
E.coli/g	< 100
Listeria monocytogenes/g	< 100

## Nutritionele waarden (Calculated)

	per 100g	Referentie-inname bij 100g
Eiwit	9,1 g	18,2
Energie (kcal)	263,5 kcal	13,2
Koolhydraten	39,5 g	15,2
- waarvan suikers	2,0 g	2,2
Vet	6,7 g	9,6
- waarvan verzadigd	0,1 g	0,5
zout	1,3 g	21,7
Energie (kJ)	1 109,0 kJ	13,2

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

## Allergenen (Berekend)

gluten	+
pinda's	-
melk	?

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 25370001  
Artikelnaam ALPENBROOD 600g

Datum geactiveerd: 06-08-2020

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: transparent HDPE  
Stuks/Zak: 14

Secundaire verpakking:  
Doos: Lengte:600 mm - Breedte:400 mm - Hoogte:251 mm  
Brutogewicht: 9.113,00 g  
Nettogewicht: 8.400,00 g  
EAN Code: 5413056027252  
Stuks/Doos : 14  
Zak/Doos : 1

Paletisering:  
Type pallet: Euro palet  
Brutogewicht: 277,16 Kg  
Nettogewicht: 235,20 Kg  
aantal lagen per pallet: 7  
aantal doos per pallet: 28  
Pallethoogte incl. artikelen: 1,91 Mtr

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 25370001  
Artikelnaam ALPENBROOD 600g

Datum geactiveerd: 06-08-2020

## Gebruiksaanwijzing

### Bakinstructies

Ontdooitijd ..... +/- 60 min  
Baktijd ..... +/- 24 min  
Baktemperatuur ..... 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 12 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 rijst- en ontdooitijden zijn afhankelijk van diverse factoren, zoals omgevingstemperatuur en luchtvochtigheid. Wees dus alert om de nodige wijzigingen door te voeren.

## GMO

Lantmännen 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

# 25370001

Bewaren bij -18°C of kouder. Na ontdooiing niet opnieuw invriezen. Conserver à une température inférieure ou égale à -18°C. Ne pas recongeler après décongélation. Lagerung bei -18°C oder kälter. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren. Stoccaggio a -18°C. Non ricongelare dopo scongelamento. Mantener congelado a -18°C o inferior. No volver a congelar una vez descongelado. Conservação a -18°C ou menos. Não voltar a congelar após descongelação.

DE - ALPENBROT 600g TIEFGEFROREN - Zutaten: Weizenmehl, Wasser, Sonnenblumenkerne, Roggenmehl, Hafergrütze, Leinsamen, Hefe, Jodiertes Salz, Weizenflocken, Roggenschrot, Weizenkleie, Sesamsamen, Weizenmalzmehl, Traubenzucker, Gerstenmalzextrakt, Emulgator (E471, E472e), Stabilisator (E412), Mehlbehandlungsmittel (E300). Kann Spuren enthalten von: Milch, Eier, Soja, Nüsse. Nach dem Auftauen (+/- 60 min). Backen auf 170°C-190°C für +/- 15 min.

ES - ALPENBROT 600g ULTRACONGELADO - Ingredientes: harina de trigo, agua, semillas de girasol, harina de centeno, avena molida gruesa, semillas de lino, levadura, sal yodada, copos de trigo, grueso, harina de centeno, salvado de trigo, semillas de sesamo, harina de trigo malteada, dextrosa, extracto de cebada malteada, emulgente (E471, E472e), estabilizador (E412), agente tratante de la harina (E300). Puede contener trazas de: leche, huevo, soja, nueces. Después de la descongelación (+/- 60 min). Hornee a 170°C-190°C a +/- 15 min.

FR - PAIN DES ALPES 600g SURGÉLÉ - Ingrédients: farine de froment, eau, graines de tournesol, farine de seigle, grauaux d'avoine, graines de lin, levure, sel iodé, flocons de blé, seigle concassé, son de blé, graines de sesame, farine de blé malté, dextrose, extrait de malt d'orge, émulsifiant (E471, E472e), stabilisant (E412), agent de traitement de la farine (E300). Peut contenir des traces de: lait, oeuf, soja, noix. Après décongélation (+/- 60 min). Cuire à 170°C-190°C pendant +/- 15 min.

IT - PANE ALPINO 600g SURGELATO - Ingredienti: farina di frumento, acqua, semi di girasole, farina di segale, chicchi d'avena, semi di lino, lievito, sale marino iodato, farina integrale di grano, farina di segale grossolana, crusca di frumento, seme di sesamo, farina di frumento maltata, destrosio, estratto di malto d'orzo, emulsionante (E471, E472e), stabilizzante (E412), agente di trattamento della farina (E300). Può contenere tracce di: latte, uova, soia, noci. Dopo lo scongelamento (+/- 60 min). Da informare a 170°C-190°C per +/- 15 min.

NL - ALPENBROOD 600g DIEPVRIES - Ingrediënten: tarwebloem, water, zonnebloempitten, roggebloem, havergrutten, lijnzaad, gist, geijdeerd zout, tarwevlokken, grof roggemeel, tarwezemelen, sesamzaad, gemout tarweemel, dextrose, gerstemoutextract, emulgator (E471, E472e), stabilisator (E412), meelverbeteraar (E300). Kan sporen bevatten van: melk, ei, soja, noten. Na ontdooien (+/- 60 min). Bakken bij 170°C-190°C gedurende +/- 15 min.

PT - ALPENBROT 600g ULTRACONGELADO - Ingredientes: farinha de trigo, água, sementes de girassol, farinha de centeio, sémola de aveia, semente de linho, levedura, sal iodado, flocos de trigo, farinha de centeio grosseiro, farelo de trigo, sementes de sesamo, farinha de trigo maltada, dextrose, extracto de malte de cevada, emulsionante (E471, E472e), agente estabilizador (E412), agente de tratamento de farinha (E300). Pode conter traças de: leite, ovo, soja, nozes. Após a descongelação (+/- 60 min). Leve ao forno a 170°C-190°C por +/- 15 min.

Lantmännen Unibake Londerzeel - Nijverheidsstraat 3 - B-1840 Londerzeel - +32 (0) 52 31 59 00



5 413056 027252

Ten minste houdbaar tot einde - A consumer de préférence avant fin - Mindestens haltbar bis Ende - Da consumarsi preferibilmente entro la fine di - Consumir preferentemente antes del fin de - Consumir de preferência antes do fim de :

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

14 (8,40 kg)

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.