

### PRODUCT IDENTIFICATIE

Artikelcode	5002001
Benaming	CROISSANT CURVED MULTIGRAIN 85 gebogen meergranencroissant
Fysische toestand	Diepvries, Klaar om te bakken
Merknaam	PanESCO - Catalogus
EAN-code	5412632520019
Verkoopseenheid	Karton
Stuks per verkoopseenheid	1 Karton = 40 Stuks

### INGREDIËNTEN

TARWEBLOEM, margarine (plantaardige oliën (kokos, zonnebloem), palmvet, water, emulgator (mono- en diglyceriden van vetzuren), aroma, voedingszuur (citroenzuur), conserveermiddel (kaliumsorbaat, kleurstof (caroteen)), water, granen (lijnzaad (18%), zonnebloempitten (14%), SESAMZAAD (14%), HAVERVLOKKEN, TARWEVLOKKEN, moutbloem (GERST), maïsgrutten (8%), zuurdesem (TARWE), zemelen (SOJA)), granen beslag (5%) (bruin lijnzaad, gierst, chiazaad (Salvia hispanica), SESAMZAAD, gele vlaszaden), suiker, gist, broodverbetermiddel (emulgatoren (mono- en diglyceriden van vetzuren, mono- en diglyceriden van vetzuren veresterd met monoacetyl- en diacetylwijnsteenzuur), maïs dextrose, antioxidant (ascorbinezuur)), zout, gluten (TARWE), EIEREN, verdikkingsmiddel (guargom), TARWE dextrose.

### FYSISCHE EIGENSCHAPPEN VOOR 1 STUK

Gewicht	85 g +/- 7 g
Lengte	10,80 cm +/- 1,5 cm
Breedte	5,7 cm +/- 0,6 cm

### GEBRUIKSAANWIJZING

Specifieke bewaarcondities	Te bewaren bij -18 °C Na ontdooiing niet opnieuw invriezen		
Houdbaarheid na productie	9 maand(en)		
	<b>Tijd</b>	<b>Temperatuur</b>	<b>Opmerkingen</b>
Ontdooien	30 min	22 °C	
Bakken	17 - 19 min	170 °C	Oven voorverwarmen 200 °C
Serveertips en suggesties	-		

### GEMIDDELTE VOEDINGSWAARDE PER 100G

Energie	1.542 kJ - 370 kcal
Vetten	24 g
waarvan verzadigde vetzuren	11 g
Koolhydraten	28 g
waarvan suikers	2,1 g
Vezels	4,2 g

Eiwitten | 7,9 g

Zout | 0,69 g

### 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	-	-

### VERPAKKING (Buitenafmetingen)

#### Primaire verpakking

Beschrijving	Materiaal	Gewicht	Lengte	Breedte	Hoogte	Diameter	Aantal stuks
foliezak	HDPE	19 g	120 mm	550 mm	-	-	2 x 20

#### Secundaire verpakking

Beschrijving	Materiaal	Gewicht	Lengte	Breedte	Hoogte	Diameter	Aantal stuks
kartonnen doos	karton	410 g	392 mm	294 mm	220 mm	-	1 x 40

### PALLETISATIE

Pallet Type	Europallet (120x80)		
Nettogewicht Verkoopseenheid	3,7 kg	Verkoopseenheid/laag	8
Brutogewicht Verkoopseenheid	4,1 kg	Lagen/pallet	9
Totale pallethoogte (incl. pallet)	213 cm	Verkoopseenheid/pallet	72

### MICROBIOLOGIE

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

### VERKLARING

Wij verklaren dat het product voldoet aan de relevante nationale en/of Europese voedingswetgeving. Deze informatie is naar ons beste weten up to date en correct.