

La Lorraine Kft. 2040 Budaörs Puskás Tivadar út 12. Magyarország (Hungary)	 La Lorraine BAKERY GROUP	4800317 TABLE BREAD WHITE RUSTIC SPECIFICATIE Versiedatum: 08-07-2025 Versie: 1 Pagina: 1/4
---	---	---

PRODUCT IDENTIFICATIE	
Artikelcode	4800317
Benaming	TABLE BREAD WHITE RUSTIC Wit tarwebroodje met aardappelvlokken
Fysische toestand	Diepvries, Voorgebakken
EAN-code	5998377309060
Verkoopseenheid	Karton
Stuks per verkoopseenheid	1 Karton = 28 Stuks

INGREDIËNTEN
TARWEBLOEM, water, aardappelvlokken, yoghurt (MELK), gist, zeezout, meelverbeteraar (ascorbinezuur). Kan sporen bevatten van: soja, noten, selderij, mosterd, sesamzaad.

FYSISCHE EIGENSCHAPPEN VOOR 1 STUK				
	Gewicht	Gewicht na afbakken	Hoogte	Diameter
1	200 g +/- 11 g	194 g	6,5 cm +/- 1,5 cm	13,5 cm +/- 2,5 cm
Het gewicht na afbakken is afhankelijk van de oven en de bakmethode				

GEBRUIKSAANWIJZING			
Specifieke bewaarcondities	Te bewaren bij -18 °C Na ontdooiing niet opnieuw invriezen		
Houdbaarheid na productie	12 maand(en)		
Houdbaarheid na bakken +21 °C	24 Uren		
	Tijd	Temperatuur	Opmerkingen
Ontdooien	15 min	22 °C	
Bakken	9 - 11 min	180 °C	Oven voorverwarmen 210 °C
Serveertips en suggesties	Display the products at room temperature (18 - 26 °C), protect from the sun to avoid potential appearance changes and sell within 4h after baking for the perfect serve.		

GEMIDDELDE VOEDINGSWAARDE		
	100 g (of 100 ml)	1 Stuk (200 G)
Energie	1.052 kJ - 248 kcal	2.103 kJ - 496 kcal
Vetten	1,2 g	2,4 g
waarvan verzadigde vetzuren	0,3 g	0,6 g

La Lorraine Kft. 2040 Budaörs Puskás Tivadar út 12. Magyarország (Hungary)		4800317 TABLE BREAD WHITE RUSTIC SPECIFICATIE Versiedatum: 08-07-2025 Versie: 1 Pagina: 2/4
---	--	---

Koolhydraten	49 g	99 g
waarvan suikers	< 0,5 g	0,9 g
Vezels	3,5 g	7,0 g
Eiwitten	8,3 g	17 g
Zout	0,89 g	1,8 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	-	+

La Lorraine Kft.
2040 Budaörs Puskás
Tivadar út 12.
Magyarország (Hungary)



4800317
TABLE BREAD WHITE RUSTIC

SPECIFICATIE

Versiedatum: 08-07-2025

Versie: 1

Pagina: 3/4

Zwavedioxide en sulfieten in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l uitgedrukt als totaalgehalte aan SO₂ 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

Ja

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.

NUTRISCORE

NUTRISCORE

B

VERPAKKING (Buitenafmetingen)

Primaire verpakking

Beschrijving	Materiaal	Kleur	Gewicht	Afmetingen	Aantal verpakkingen	Aantal stuks / verpakking
foliezak	PE	Transparant	28 g	1.000 mm x 770 mm	1	28

Secundaire verpakking

Beschrijving	Materiaal	Kleur	Gewicht	Afmetingen	Aantal verpakkingen	Aantal stuks / verpakking
doos	goflkarton PAP20	Wit	512 g	598 mm x 398 mm x 200 mm	1	28
etiket	papier PAP22	Wit	3 g	300 mm x 105 mm	1	28

Duurzaamheid

Beschrijving	Certificaat	% Recycleerbaar	% Gerecycleerd	% Houtvezels
foliezak	-	100 %	0 %	0 %
doos	FSC MIX	100 %	69,8 %	0 %
etiket	-	0 %	0 %	0 %

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.

La Lorraine Kft.
2040 Budaörs Puskás
Tivadar út 12.
Magyarország (Hungary)



4800317
TABLE BREAD WHITE RUSTIC

SPECIFICATIE

Versiedatum: 08-07-2025
Versie: 1
Pagina: 4/4

PALLETISATIE

Pallet Type	Europallet (120x80)		
Nettogewicht Verkoopseenheid	5,6 kg	Verkoopseenheid/laag	4
Brutogewicht Verkoopseenheid	6,1 kg	Lagen/pallet	9
Totale pallethoogte (incl. pallet)	195 cm	Verkoopseenheid/pallet	36

MICROBIOLOGIE

	m	M	THT (M)
Totaal aerob mesofiel kiemgetal	-	10.000 cfu/g	-
Gisten	-	1.000 cfu/g	-
Schimmels	-	1.000 cfu/g	-
Bacillus spp.	-	10.000 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.

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.