La Lorraine Bakery Group
U Kožovy hory 2748
272 01 Kladno
Czech Republic

SPECIFICATIE

Versiedatum: 19-05-2025
Versie: 1

FOTO



PRODUCT IDENTIFICATIE

Artikelcode	4243037
Benaming	FETA CHEESE MINI BÖREK WITH POPPY SEEDS Börek mini stick kaas feta
Product beschrijving	mini börek stick cheese filling, deep frozen
Fysische toestand	Diepvries, Klaar om te bakken
Merknaam	La Lorraine
EAN-code	8590325430375
Verkoopseenheid	Karton
Stuks per verkoopseenheid	1 Karton = 100 Stuks

INGREDIËNTEN

TARWEBLOEM, kaasvulling (25,7%) (water, ricottakaas (30%) (wei (MELK), weiroom (MELK), room (MELK), zuurteregelaars (citroenzuur, melkzuur)), mozzarellakaas (15%) (MELK, zout, zuurteregelaar (citroenzuur), stremsel, melkzuurbacteriën), fetakaas (11,5%) (SCHAPENMELK, GEITENMELK, melkzuurbacteriën, stremsel, zout), zonnebloemolie, gemodificeerd zetmeel, EIWITPOEDER, gejodeerd zout (zout, kaliumjodaat)), water, zonnebloemolie, maanzaad, gejodeerd zout (zout, kaliumjodaat), suiker, gist, maïszetmeel.
Kan sporen bevatten van: soja, noten, sesamzaad.

FYSISCHE EIGENSCHAPPEN VOOR 1 STUK

	Gewicht	Gewicht na afbakken	Lengte	Hoogte
1	35 g +/- 3 g	27 g	7,5 cm +/- 0,5 cm	2,1 cm +/- 0,3 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	0 min	kamertemperatuur	
Bakken	17 - 20 min	190 - 200 °C	Oven voorverwarmen 220 °C Bakken met stoom
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 (27 G)**
Energie	1.849 kJ - 443 kcal	499 kJ - 120 kcal
Vetten	26 g	7,0 g
waarvan verzadigde vetzuren	4,8 g	1,3 g
Koolhydraten	43 g	12 g
waarvan suikers	1,3 g	< 0,5 g
Vezels	1,4 g	< 0,5 g
Eiwitten	9,3 g	2,5 g
Zout	1,5 g	0,41 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		
tarwe	+	
rogge	-	+
gerst	-	+
haver	-	+
spelt	-	+
kamut	-	-
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 (Amygdalus communis L.), hazelnoten (Corylus avellana), walnoten (Juglans regia), cashewnoten (Anacardium occidentale), pecannoten (Carya illinoinensis (Wangenh.) K. Koch), paranoten (Bertholletia excelsa), pistachenoten (Pistacia vera), macadamianoten (Macadamia ternifolia) en producten op basis van noten		
amandelen	-	+
hazelnoten	-	+
walnoten	-	+
cashewnoten	-	+
pecannoten	-	+
paranoten	-	-
pistachenoten	-	+
macadamianoten	-	-
Selderij en producten op basis van selderij	-	-
Mosterd en producten op basis van mosterd	-	-
Sesamzaad en producten op basis van sesamzaad	-	+
Zwaveldioxide en sulfieten in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l uitgedrukt als totaalgehalte aan SO 2 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.

DUURZAAMHEID

Type van eieren	Scharreleieren

VERPAKKING (Buitenafmetingen)

Primaire verpakking

Beschrijving	Materiaal	Kleur	Gewicht	Afmetingen	Aantal verpakkingen	Aantal stuks / verpakking
foliezak	LDPE 04	Blauw	22 g	450 mm x 500 mm	1	100

Secundaire verpakking

Beschrijving	Materiaal	Kleur	Gewicht	Afmetingen	Aantal verpakkingen	Aantal stuks / verpakking
doos	goflkarton PAP20	Bruin	261 g	394 mm x 294 mm x 138 mm	1	100
etiket	papier PAP22	Wit	3 g	300 mm x 105 mm	1	-

Duurzaamheid

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

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.

PALLETISATIE

Pallet Type	Europallet (120x80)		
Nettogewicht Verkoopseenheid	3,5 kg	Verkoopseenheid/laag	8
Brutogewicht Verkoopseenheid	3,7 kg	Lagen/pallet	12
Totale pallethoogte (incl. pallet)	180 cm	Verkoopseenheid/pallet	96

MICROBIOLOGIE

	m	M	THT (M)
E. coli	-	100 cfu/g	100 cfu/g
Bacillus cereus	-	10.000 cfu/g	10.000 cfu/g
Staphylococcus aureus	-	1.000 cfu/g	1.000 cfu/g
Salmonella	-	Niet aangetoond in 25 g	Niet aangetoond in 25 g
Listeria monocytogenes	-	100 cfu/g	100 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.