



Kaneelrol

Heerlijke Danish Pastry met kaneel

Artikel	Kaneelrol
Artikelnummer	89301
Stuks per karton	48 stuks
Karton per laag	8
Aantal lagen	12
Karton per pallet	96
Nettogewicht per stuk	85 g
Nettogewicht per karton	4.080 g
Brutogewicht per karton	4.680 g
Kartonmaten	Lengte 390 mm, breedte 291 mm, hoogte 137 mm
Pallethoogte	180 cm
Zakjes met topping	2 zakjes wit glazuur
Nettogewicht topping	150 g per zakje (300 g totaal)
Nettogewicht karton	300 g
Ingrediënten	<p>Plantaardige margarine (palmolie, koolzaadolie, water, kokosolie, zout, emulgator (mono- en diglyceriden van vetzuren), zuurteregelaar (citroenzuur), natuurlijk aroma), tarwemeel, water, suiker, roompoeder (suiker, gemodificeerd aardappelzetmeel, weipoeder (bevat melk), magere melkpoeder, kokosolie, stabilisatoren (natriumalgiinaat, calciumsulfaat, difosfaten), glucosesiroop, melkeiwit, kleurstof (carotenen)), gist, eierdooier van vrije-uitloopeieren (bevat zout), 1% kaneel, rietsuikersiroop, stabilisatoren (natriumalgiinaat, pectinen), emulgator (mono-en diacetyl wijnsteenzuur van mono-en di glyceriden van vetzuren), dextrose, amandelmeel, meelverbeteraar (ascorbinezuur).</p> <p>Kan sporen bevatten van hazelnoten en pecannoten.</p> <p><u>Wit glazuur:</u> Suiker, water, glucosepoeder, stabilisator (natriumalgiinaat).</p>
Voedingsstoffen per 100 g	<p>Energie 1581 kJ (378 kcal), vet 24 g – waarvan verzadigde vetzuren 9,4 g, koolhydraten 36 g – waarvan suikers 15 g, eiwitten 4,0 g, zout 0,28 g.</p> <p><u>Wit glazuur:</u> Energie 1469 kJ (351 kcal), vet 0,0 g – waarvan verzadigde vetzuren 0,0 g, koolhydraten 86 g – waarvan suikers 84 g, eiwitten 0,0 g, zout 0,03 g.</p>
Bewaarvoorschrift	Bij -18 °C of kouder. Na ontdooien niet opnieuw invriezen.
Houdbaarheid	12 maanden na productie 3 maanden na levering aan grossier
Bereiding	Direct vanuit diepvries in voorverwarmde oven op 220 °C of 190 °C (heteluchtoven). 18 minuten bakken.
EAN – Code karton	5708322680041
EAN – Code pallet	5708322680041
Intrastatistiek code	19012000

Kaneelrol

LeDa Code	GS1 Code	Allergeen	Recept Zonder (Z)	Recept Met (M)	Kan Bevatten (en recept zonder)	Onbekend (O)
		Wettelijke allergenen				
1.1	UW	Tarwe		X		
1.2	NR	Rogge	X			
1.3	GB	Gerst	X			
1.4	GO	Haver	X			
1.5	GS	Spelt	X			
1.6	GK	Kamut	X			
1	AW	<i>Gluten</i>		X		
2.0	AC	Schaaldieren	X			
3.0	AE	Ei		X		
4.0	AF	Vis	X			
5.0	AP	Aardnoten (pinda's)	X			
6.0	AY	Soja	X			
7.0	AM	Melk		X		
8.1	SA	Amandelen		X		
8.2	SH	Hazelenoten			X	
8.3	SW	Walnoten	X			
8.4	SC	Cashewnoten	X			
8.5	SP	Pecannoten			X	
8.6	SR	Paranoten	X			
8.7	ST	Pistachenoten	X			
8.8	SM	Macademianoten	X			
8	AN	<i>Noten (schaalvruchten)</i>		X		
9.0	BC	Selderij	X			
10.0	BM	Mosterd	X			
11.0	AS	Sesam	X			
12.0	AU	Zwaveldioxide en sulfieten (E220-E228) in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l, uitgedrukt als SO2	X			
13.0	NL	Lupine	X			
14.0	UM	Weekdieren	X			
		Aanvullende allergenen				
20.0	ML	Lactose		X		
21.0	NC	Cacao	X			
22.0	MG	Glutamaat (E620-E625)	X			
23.0	MK	Kippenvlees	X			
24.0	NK	Koriander	X			
25.0	NM	Maïs	X			
26.0	NP	Peulvruchten	X			
27.0	MC	Rundvlees	X			
28.0	MP	Varkensvlees	X			
29.0	NW	Wortel	X			