



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	88 g
Nettogewicht per karton	4.230 g + 300 g wit glazuur
Brutogewicht per karton	4.880 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 verpakking	350 g
Ingrediënten	Tarwemeel, plantaardige margarine (palmolie, koolzaadolie, water, kokosolie, zout, emulgator (mono- en diglyceriden van vetzuren), zuurteregelaar (citroenzuur), natuurlijk aroma), water, suiker, eierdooier van vrije-uitloopeieren (bevat zout), rietsuikersiroop, gist, gemodificeerd aardappelzetmeel, 1% kaneel, vollemelkpoeder, amandelmeel, zout, dextrose, stabilisatoren (natriumalginaat, pectinen), emulgator (mono-en diacetyl wijnsteen zuur van mono-en diglyceriden van vetzuren), meelverbeteraar (ascorbinezuur). Kan sporen bevatten van hazelnoten en pecannoten. <u>Wit glazuur</u>: Suiker, water, glucosepoeder, stabilisator (natriumalginaat).
Voedingsstoffen per 100 g	Energie 1598 kJ (382 kcal), vet 24 g – waarvan verzadigde vetzuren 9,1 g, transvetzuren < 1 g, koolhydraten 38 g – waarvan suikers 16 g, voedingsvezels 1,7 g, eiwitten 3,6 g (plantaardig 3,2 g, dierlijk 0,4 g), zout 0,33 g, toegevoegd suiker 16 g, toegevoegd zout 0,3 g. <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.
Bewaarvoorschrift	Bewaren 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)
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	Zwavedioxide en sulfieten (E220-E228) in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l, uitgedrukt als SO ₂	X			
13.0	NL	Lupine	X			
14.0	UM	Weekdieren	X			