



Maple Pecan Plait

Heerlijke Danish Pastry met pecannoten

| | |
|-----------------------------------|--|
| Artikel | Maple Pecan Plait – met 25% esdoorn-pecannotensiroop remonce en 3% pecannoten |
| Artikelnummer | 89304 |
| Stuks per karton | 48 stuks |
| Karton per laag | 8 |
| Aantal lagen | 12 |
| Karton per pallet | 96 |
| Nettogewicht per stuk | 95 g |
| Nettogewicht per karton | 4.560 g |
| Brutogewicht per karton | 4.884 g |
| Kartonmaten | Lengte 389 mm, breedte 296 mm, hoogte 142 mm |
| Pallethoogte | 184,8 cm |
| Verpakkingsmateriaal | Karton: 262 g Plastic: 62 g |
| Nettogewicht verpakkingsmateriaal | 324 g |
| Ingrediënten | Tarwemeel , plantaardige margarine [palmolie, koolzaadolie, water, zout, emulgator (mono-en diglyceriden van vetzuren), zuurteregelaar (citroenzuur), natuurlijk aroma], water, suiker, pecannoten (3%), eierdooier van vrije-uitloopeieren, gist, esdoornsiroop (1%), rietsuikersiroop, glaceermiddel (isomalt), stabilisatoren (natriumalgiinaat, pectinen, agar), zout, emulgator (mono- en diglyceriden van vetzuren, veresterd met monoacetyl- en diacetylwijnsteezuur), dextrose, natuurlijk aroma, volle melkpoeder , meelverbeteraar (ascorbinezuur, amylase (tarwe), xylanase (tarwe)). Kan sporen bevatten van hazelnoten en amandelen. |
| Voedingswaarde per 100 g | Energie 1719 kJ (411 kcal), vetten 28 g - waarvan verzadigde vetzuren 10 g, koolhydraten 36 g - waarvan suikers 14 g, eiwitten 4,0 g, zout 0,26 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 de diepvries in voorverwarmde oven op 180 °C - 190 °C (heteluchtoven) 18 minuten afbakken. Niet van tevoren ontdooien. Bak de pastries tot ze goudbruin zijn. Pas indien nodig de temperatuur aan, niet de baktijd! De aanbevolen houdbaarheid na het afbakken is 24 uur. |
| EAN – Code karton | 5708322680058 |
| EAN – Code pallet | X |
| Intrastatistiek code | 19012000 |

Maple Pecan Plait

| 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 | Hazelnoten | | | 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 | Zwavel dioxide 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 | | | |