



Mini Maple Pecan Plait

Heerlijke Danish Pastry met pecannoten

Artikel	Mini Maple Pecan Plait
Artikelnummer	89307
Stuks per karton	120 stuks
Karton per laag	8
Aantal lagen	12
Karton per pallet	96
Nettogewicht per stuk	42 g
Nettogewicht per karton	5.040 g
Brutogewicht per karton	5.340 g
Kartonmaten	Lengte 390 mm, breedte 291 mm, hoogte 137 mm
Pallethoogte	180 cm
Zakjes met topping	X
Nettogewicht topping	X
Nettogewicht karton	300 g
Ingrediënten	Tarwemeel, plantaardige margarine (palmolie, koolzaadolie, water, kokosolie, zout, emulgator (mono-en diglyceriden van vetzuren), zuurteregelaar (citroenzuur), natuurlijk aroma), water, suiker, 4% pecannoten, eidooier van vrije-uitloopeieren (bevat zout), gist, 1% esdoornsiroop, rietsuikersiroop, glucosepoeder, cichoreivezels, stabilisatoren (natriumalginaat, pectinen), emulgator (mono-en diacetyl wijnsteen zuur veresterd met mono-en diglyceriden van vetzuren), dextrose, koolzaadolie, natuurlijk aroma, weipoeder (melk), melverbeteraar (ascorbinezuur). Kan sporen van hazelnoten en amandelen bevatten.
Voedingswaarde per 100 g	Energie 1716 kJ (410 kcal), vetten 27 g – waarvan verzadigde vetzuren 9,6 g, transvetzuren max. 0,3 g, koolhydraten 36 g – waarvan suikers 13 g, voedingsvezels 2 g, eiwitten 5,0 g (plantaardig 4,7 g, dierlijk 0,3 g), zout 0,28 g, toegevoegd suiker 14,3 g, toegevoegd zout 0,25 g.
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). 15 minuten bakken.
EAN – Code karton	5708322680232
EAN – Code pallet	X
Intrastatistiek code	19012000

Mini Maple Pecan Plait

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	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	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			
		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			