



Mini Danish Selection

Heerlijke Danish Pastry mini's

Artikel	Mini Danish Selection – 5 soorten: Mini Maple Pecan Plait, Mini Kaneelrol, Mini Vanille Kroon, Mini Frambozen Kroon, Mini Appel Kroon
Artikelnummer	89313
Stuks per karton	120 stuks (24 stuks van elk van de 5 soorten)
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	5.490 g
Kartonmaten	Lengte 390 mm, breedte 291 mm, hoogte 137 mm
Pallethoogte	180 cm
Zakjes met topping	1 zakje wit glazuur
Nettogewicht topping	150 g per zakje
Nettogewicht karton	300 g
Ingrediënten	<u>Mini Maple Pecan Plait:</u> Tarwemeel, plantaardige margarine (palmolie, koolzaadolie, water, kokosolie, zout, emulgator (mono-en diglyceriden van vetzuren), zuurteregelaar (citroenzuur), natuurlijk aroma), water, suiker, 4% pecannoten, eidozier van vrije-uitloopeieren (bevat zout), gist, 1% esdoornsiroop, rietsuikersiroop, glucosepoeder, cichoreivezels, stabilisatoren (natriumalgiinaat, pectinen), emulgator (mono-en diacetyl wijnsteen zuur veresterd met mono-en diglyceriden van vetzuren), dextrose, koolzaadolie, natuurlijk aroma, weipoeder (melk), meelverbeteraar (ascorbinezuur). Kan sporen van hazelnoten en amandelen bevatten. <u>Mini Kaneelrol:</u> 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 (melk), magere melkpoeder, kokosolie, stabilisatoren (natriumalgiinaat, calciumsulfaat, difosfaten), glucosesiroop, melkeiwit, kleurstof (caroten)), gist, eidozier van vrije-uitloopeieren (bevat zout), 1% kaneel, rietsuikersiroop, stabilisatoren (natriumalgiinaat, pectinen), emulgator (mono-en diacetyl wijnsteen zuur veresterd met mono-en diglyceriden van vetzuren), dextrose, amandelmeel, meelverbeteraar (ascorbinezuur). Kan sporen bevatten van hazelnoten en pecannoten. <u>Mini Vanille Kroon:</u> water, tarwemeel, plantaardige margarine (palmolie, koolzaadolie, water, kokosolie, zout, emulgator (mono-en diglyceriden van vetzuren), zuurteregelaar (citroenzuur), natuurlijk aroma), roompoeder

	(suiker, gemodificeerd aardappelzetmeel, weipoeder (bevat melk), magere melkpoeder, kokosolie, stabilisatoren (natriumalginaat, calciumsulfaat, difosfaten), glucosesiroop, melkeiwit, kleurstof (carotenen)), suiker, eierdooier van vrije uitloop eieren (bevat zout), gist, stabilisatoren (natriumalginaat, pectinen), emulgator (mono-en diacetyl wijnsteen zuur veresterd met mono-en diglyceriden van vetzuren), dextrose, 0,07% natuurlijk vanille-extract, amandelmeel, meelverbeteraar (ascorbinezuur). Kan sporen bevatten van pecannoten en hazelnoten. <u>Mini Frambozen Kroon:</u> Tarwemeel, plantaardige margarine (palmolie, koolzaadolie, water, kokosolie, zout, emulgator (mono-en diglyceriden van vetzuren), zuurteregelaar (citroenzuur), natuurlijk aroma), water, suiker, 9% frambozen, eierdooier van vrije uitloop eieren (bevat zout), gist, roompoeder (suiker, gemodificeerd aardappelzetmeel, weipoeder (melk), magere melkpoeder, kokosolie, stabilisatoren (natriumalginaat, calciumsulfaat, difosfaten), glucosesiroop, melkeiwit, kleurstof (carotenen)), stabilisatoren (natriumalginaat, pectinen), emulgator (mono-en diacetyl wijnsteen zuur veresterd met mono-en diglyceriden van vetzuren), dextrose, zuurteregelaar (citroenzuur, calciumlactaat), amandelmeel, meelverbeteraar (ascorbinezuur). Kan sporen bevatten van hazelnoten en pecannoten. <u>Mini Appel Kroon:</u> Tarwemeel, plantaardige margarine (palmolie, koolzaadolie, water, kokosolie, zout, emulgator (mono-en diglyceriden van vetzuren), zuurteregelaar (citroenzuur), natuurlijk aroma), water, 15% appel, suiker, eierdooier van vrije uitloop eieren (bevat zout), gist, roompoeder (suiker, gemodificeerd aardappelzetmeel, weipoeder (bevat melk), magere melkpoeder, kokosolie, stabilisatoren (natriumalginaat, calciumsulfaat, difosfaten), glucosesiroop, melkeiwit, kleurstof (carotenen)), stabilisatoren (natriumalginaat, pectinen), emulgator (mono-en diacetyl wijnsteen zuur veresterd met mono-en diglyceriden van vetzuren), dextrose, zuurteregelaar (citroenzuur, calciumlactaat), amandelmeel, meelverbeteraar (ascorbinezuur). Kan sporen bevatten van hazelnoten en pecannoten. <u>Wit glazuur:</u> suiker, water, glucosepoeder, stabilisator (natriumalginaat).
Voedingswaarde per 100 g	<u>Mini Maple Pecan Plait:</u> Energie 1716 kJ (410 kcal), vetten 27 g – waarvan verzadigde vetzuren 9,6 g, koolhydraten 36 g – waarvan suikers 13 g, eiwitten 5,0 g, zout 0,28 g. <u>Mini Kaneelrol:</u> Energie 1580 kJ (378 kcal), vetten 24 g – waarvan verzadigde vetzuren 9,4 g, koolhydraten 36 g – waarvan suikers 15 g, eiwitten 4,0 g, zout 0,28 g. <u>Mini Vanille Kroon:</u> Energie 1376 kJ (329 kcal), vetten 21 g – waarvan verzadigde vetzuren 8,0 g, koolhydraten 31 g – waarvan suikers 10 g, eiwitten 4,0 g, zout 0,28 g. <u>Mini Frambozen Kroon:</u> Energie 1436 kJ (343 kcal), vetten 21 g – waarvan verzadigde vetzuren 8,1 g, koolhydraten 34 g – waarvan suikers 15 g, eiwitten 4,0 g, zout 0,28 g. <u>Mini Appel Kroon:</u> Energie 1399 kJ (334 kcal), vetten 21 g – waarvan verzadigde vetzuren 8,6 g, koolhydraten 33 g – waarvan suikers 12 g, eiwitten 3,2 g, zout 0,28 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	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	5708322680256
EAN – Code pallet	X
Intrastatistiek code	19012000

Mini Danish Selection

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	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			