



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 elke soort)
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	5.532 g
Kartonmaten	Lengte 389 mm, breedte 296 mm, hoogte 142 mm
Pallethoogte	184,8 cm
Verpakkingsmateriaal	Karton: 262 g Plastic 80 g
Zakje met topping	150 g (1 zakje wit glazuur)
Nettogewicht verpakkingsmateriaal	342 g
Ingrediënten	<u>Mini Maple Pecan Plait:</u> Plantaardige margarine (palmolie, koolzaadolie, water, zout, emulgator (mono- en diglyceriden van vetzuren), zuurteregelaar (citroenzuur), natuurlijk aroma), tarwemeel, water, suiker, pecannoten (4%), eierdooier van vrije-uitloopeieren, gist, esdoornsiroop (1%), rietsuikersiroop, glaceermiddel (isomalt), stabilisatoren (natriumalginaat, pectinen, agar), emulgator (mono- en diglyceriden van vetzuren, veresterd met monoacetyl- en diacetylwijnsteenzuur), zout, dextrose, natuurlijk aroma, volle melkpoeder, meelverbeteraar (ascorbinezuur, amylase (tarwe), xylanase (tarwe)). Kan sporen bevatten van hazelnoten en amandelen. <u>Mini Kaneelrol:</u> Tarwemeel, plantaardige margarine (palmolie, koolzaadolie, water, zout, emulgator (mono- en diglyceriden van vetzuren), zuurteregelaar (citroenzuur), natuurlijk aroma), water, suiker, gist, eierdooier van vrije-uitloopeieren, rietsuikersiroop, gemodificeerd aardappelzetmeel, kaneel (1%), glaceermiddel (isomalt), volle melkpoeder, zout, stabilisatoren (natriumalginaat, pectinen), emulgator (mono- en diglyceriden van vetzuren, veresterd met monoacetyl- en diacetylwijnsteenzuur), dextrose, amandelmeel, meelverbeteraar (ascorbinezuur, amylase (tarwe), xylanase (tarwe)). Kan sporen bevatten van hazelnoten en pecannoten. <u>Mini Vanille Kroon:</u> Water, tarwemeel, plantaardige margarine (palmolie, koolzaadolie, water, zout, emulgator (mono- en diglyceriden van vetzuren), zuurteregelaar (citroenzuur), natuurlijk aroma), suiker, custardpoeder (suiker, gemodificeerd aardappelzetmeel, weipoeder

	(melk), magere melkpoeder, kokosolie, stabilisatoren (natriumalginaat, calciumsulfaat, difosfaten), glucosesiroop, melkeiwit, kleurstof (carotenen)), eierdooier van vrije-uitloopeieren, gist, volle melkpoeder, gemodificeerd aardappelzetmeel, stabilisatoren (natriumalginaat, pectinen), zout, emulgator (mono- en diglyceriden van vetzuren, veresterd met monoacetyl- en diacetylwijnsteenzuur), dextrose, natuurlijk vanille-extract, amandelmeel, natuurlijk aroma, meelverbeteraar (ascorbinezuur, amylase (tarwe), xylanase (tarwe)). Kan sporen bevatten van pecannoten en hazelnoten. <u>Mini Frambozen Kroon:</u> Tarwemeel, plantaardige margarine (palmolie, koolzaadolie, water, zout, emulgator (mono- en diglyceriden van vetzuren), zuurteregelaar (citroenzuur), natuurlijk aroma), water, suiker, frambozen (10%), eierdooier van vrije-uitloopeieren, gist, stabilisatoren (natriumalginaat, pectinen), gemodificeerd aardappelzetmeel, volle melkpoeder, emulgator (mono- en diglyceriden van vetzuren, veresterd met monoacetyl- en diacetylwijnsteenzuur), zout, dextrose, zuurteregelaar (calciumlactaat), amandelmeel, meelverbeteraar (ascorbinezuur, amylase (tarwe), xylanase (tarwe)). Kan sporen bevatten van hazelnoten en pecannoten. <u>Mini Appel Kroon:</u> Tarwemeel, plantaardige margarine (palmolie, koolzaadolie, water, zout, emulgator (mono- en diglyceriden van vetzuren), zuurteregelaar (citroenzuur), natuurlijk aroma), water, appel (16%) (waarvan 12% Granny Smith), suiker, eierdooier van vrije-uitloopeieren, gist, stabilisatoren (natriumalginaat, pectinen), gemodificeerd aardappelzetmeel, volle melkpoeder, zout, emulgator (mono- en diglyceriden van vetzuren, veresterd met monoacetyl- en diacetylwijnsteenzuur), zuurteregelaar (calciumlactaat, citroenzuur), dextrose, amandelmeel, meelverbeteraar (ascorbinezuur, amylase (tarwe), xylanase (tarwe)). Kan sporen bevatten van hazelnoten en pecannoten. <u>Wit glazuur:</u> suiker, water, glucosesiroop, cacaoboter. Kan sporen bevatten van gluten, melk, ei, hazelnoten, pecannoten en amandelen.
Voedingswaarde per 100 g	<u>Mini Maple Pecan Plait:</u> Energie 1744 kJ (417 kcal), vetten 28 g – waarvan verzadigde vetzuren 11 g, koolhydraten 36 g – waarvan suikers 13 g, eiwitten 4,1 g, zout 0,27 g. <u>Mini Kaneelrol:</u> Energie 1611 kJ (385 kcal), vetten 23 g – waarvan verzadigde vetzuren 9,0 g, koolhydraten 39 g – waarvan suikers 16 g, eiwitten 3,9 g, zout 0,39 g. <u>Mini Vanille Kroon:</u> Energie 1423 kJ (340 kcal), vetten 22 g – waarvan verzadigde vetzuren 9,1 g, koolhydraten 32 g – waarvan suikers 9,9 g, eiwitten 3,8 g, zout 0,28 g. <u>Mini Frambozen Kroon:</u> Energie 1478 kJ (353 kcal), vetten 21 g – waarvan verzadigde vetzuren 8,9 g, koolhydraten 36 g – waarvan suikers 14 g, eiwitten 3,7 g, zout 0,30 g. <u>Mini Appel Kroon:</u> Energie 1430 kJ (342 kcal), vetten 22 g – waarvan verzadigde vetzuren 8,9 g, koolhydraten 33 g – waarvan suikers 11 g, eiwitten 3,6 g, zout 0,28 g. <u>Wit glazuur:</u> Energie 1479 kJ (354 kcal), vet 0,5 g – waarvan verzadigde vetzuren 0,3 g, koolhydraten 87 g – waarvan suikers 80 g, eiwitten 0,0 g, zout 0,0 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 de diepvries in voorverwarmde oven op 180 °C - 190 °C (heteluchtoven) 15 minuten afbakken. Niet van tevoren ontdooien. Bak de pastries tot ze goudbruin zijn. Pas indien nodig de temperatuur aan, niet de baktijd! Voor het decoreren met de bijgevoegde topping het afgebakken product 30 minuten af laten koelen. De aanbevolen houdbaarheid na het afbakken is 24 uur.
EAN – Code karton	5708322187250
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)
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	Gluten		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	Noten (schaalvruchten)		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 SO ₂	X			
13.0	NL	Lupine	X			
14.0	UM	Weekdieren	X			