



## Focaccia Pepperoni & Kaas

### Heerlijke focaccia getopt met pepperoni en kaas

Artikel	Focaccia Pepperoni & Kaas
Artikelnummer	89346
Stuks per karton	40 (4 x 10) stuks
Karton per laag	6
Aantal lagen	6
Karton per pallet	36
Nettogewicht per stuk	110 g
Nettogewicht per karton	4.400 g
Brutogewicht per karton	4.920 g
Kartonmaten	Lengte 595 mm, breedte 261 cm, hoogte 289 mm
Pallethoogte	188 cm
Verpakkingsmateriaal	Karton: 500 g Plastic: 20 g
Nettogewicht verpakkingsmateriaal	520 g
Ingrediënten	<b>Tarwebloem</b> , water, 20% Goudse kaas (melk, zout, startercultuur, stremsel), 9% pepperoni (94% varkensvlees, zout (deels gerookt zout), varkensvet, dextrose, antioxidant (E301, E392), specerijen, specerijenextracten, rijstzetmeel, startercultuur, conserveermiddel (E250)), harde <b>tarwebloem</b> , gemodificeerd zetmeel, gist, tomatenpoeder, geïodeerd zout, koolzaadolie, suiker, oregano, zout, paprika, dextrose, uien, gistextract, champignonpoeder, maltodextrine, kruiden, meelverbeteraar (E300), natuurlijk aroma.
Voedingswaarde per 100 g	Energie 1146 kJ (274 kcal), vetten 11 g – waarvan verzadigde vetzuren 5,6 g, koolhydraten 30 g – waarvan suikers 1,5 g, vezels 2,0 g, eiwitten 12 g, zout 1,9 g
Bewaarvoorschrift	Bewaren bij -18°C of kouder. Na ontdooien niet opnieuw invriezen.
Houdbaarheid	15 maanden na productie 3 maanden na levering aan grossier Na ontdooien gekoeld 48 uur houdbaar, bij kamertemperatuur 24 uur houdbaar.
Bereiding	In 1-3 uur laten ontdooien, kant-en-klaar. Eventueel 5-6 minuten afbakken op 175 °C.
EAN – Code karton	5707103009057
EAN – Code pallet	N.v.t.
Intrastatistiek code	19059080

## Focaccia Pepperoni & Kaas

LeDa Code	GS1 Code	Allergeen	Recept Zonder (Z)	Recept Met (M)	Kan Bevatten (en recept zonder)	Onbekend (O)
		<b>Wettelijke allergenen</b>				
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 SO2	X			
13.0	NL	Lupine	X			
14.0	UM	Weekdieren	X			