



## 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           | 4.818 g  |
| Kartonmaten                       | Lengte 595 mm, breedte 261 cm, hoogte 289 mm   |
| Pallethoogte                      | 187,8 cm   |
| Verpakkingsmateriaal              | Karton: 400 g<br>Plastic: 18 g   |
| Nettogewicht verpakkingsmateriaal | 418 g  |
| Ingrediënten                      | <b>Tarwebloem</b> , water, Goudse kaas (20%) ( <b>melk</b> , zout, startercultuur, stremsel), pepperoni (9%) (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, gejodeerd 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, eiwitten 12 g, zout 1,9 g  |
| Bewaarvoorschrift                 | Bewaren bij -18°C of kouder. Na ontdooien niet opnieuw invriezen.  |
| Houdbaarheid                      | 15 maanden na productie<br>3 maanden na levering aan grossier<br>Na ontdooien gekoeld 48 uur houdbaar, bij kamertemperatuur 24 uur houdbaar.   |
| Bereiding                         | In 1-3 uur in gesloten verpakking 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                 |                |                                 |              |