



<b>PRODUCTINFORMATIE</b>	Datum:	12-01-17
Specificatie	Versie:	28
<b>Walnoten baguette</b>	<b>91012.01</b>	

**Productnaam:**  
 Warenwettelijke benaming:  
**Artikel nr.**  
**EAN code**

**Walnoten baguette**  
 Tarwe stokbrood met walnoten, voorgebakken  
**91012.01**  
**08718564139105**



<b>Product omschrijving:</b>	Een specialiteit uit Frankrijk, grote stukken walnoot verrijken het deeg. Resultaat, een fantastisch uniek brood gebakken in een stenen oven.
<b>Afbak advies:</b>	Direct uit de vriezer in de oven, 8 minuten afbakken bij 200°C, zonder stoom
<b>Bewaaradvies:</b>	Bewaren in de diepvries bij < -18°C Na openen in de vriezer houdbaar tot "ten minste houdbaar tot datum" Na ontdooien niet opnieuw invriezen

Ingrediënten lijst		
	Recept *)	Land van herkomst
TARWEBloem	50,4%	Duitsland, Frankrijk, USA, Denemarken, Groot-Brittanië, Zweden, Canada, EU
Water	29,3%	Netherlands
ROGGEzuurdesem (gedroogd)	<1%	Duitsland
TARWEzetmeel	<1%	Duitsland
Dextrose (TARWE)	<1%	België
TARWEzuurdesem (gedroogd)	<1%	Duitsland
Bakkersgist	<1%	Oekraïne
Bakkerszout (99,9% zout, 0,085% jodium)	<1%	Nederland, China
ROGGEbloem	<1%	Duitsland, Frankrijk, Scandinavië,
TARWEgluten	<1%	Frankrijk
WALNOTEN	16,7%	Italië\Hongarije\Oekraïne\Chili
SOJABloem	<1%	Nederland, Australië, Canada,
TARWEmout	<1%	China, Duitsland
GERSTEMout	<1%	Duitsland

\*) EU verordening 1169/ 2011 bijlage 8



**Gebakken gewicht**  
**Aantal in doos:**  
**Verpakking:**  
**Afmeting doos:**

**Netto doos inhoud**  
**Palletbelading:**

PRODUCTINFORMATIE		Datum:	12-01-17
Specificatie		Versie:	28
Walnoten baguette		91012.01	
300 gram			
20 stuks			
HDPE EasyOpen bags, 0.018 mm			
590 mm lengte			
395 mm breedte			
217 mm hoogte			
6180 gram			
4 kartonnen per laag			
7 lagen			
28 kartonnen per pallet			
197 cm pallet hoogte			
FE: 5 mm N-FE: 4 mm RVS: 4 mm			

**Controle metaaldetectie:**

Voedingswaarde	per 100 gram	Per portie	RI *)
		35 g	
energie	1259,8 kJ	441 kJ	
kcal	300,4 kcal	105 kcal	12%
% vochtgehalte	0,0 g	0,0 g	
koolhydraten	38,1 g	13,3 g	18%
waarvan suikers	1,2 g	0,4 g	1%
vezels	2,3 g	0,8 g	
vetten	12,0 g	4,2 g	3%
waarvan verzadigde vetzuren	1,1 g	0,4 g	2%
waarvan enkelvoudig onverzadigde vetzuren	0,0 g	0,0 g	
waarvan meervoudig onverzadigde vetzuren	0,0 g	0,0 g	
waarvan transvetzuren	0,0 g	0,0 g	
eiwitten	8,2 g	2,9 g	16%
natrium	0,391 g	0,137 g	
zout	0,978 g	0,342 g	16%

EEG verordening 1169/2011 bijlage 1

\*) Referentie-inname van een gemiddelde volwassene (8400kJ/2000kcal)

Allergenen		In recept aanwezig	In productie aanwezig
gluten		+	+
	tarwe	+	+
	rogge	+	+
	gerst	+	+
	haver	-	+
	spelt	-	+
	kamut	-	-
schaaldieren		-	-
ei/ eieren		-	-
vis		-	-
Pinda		-	-
soja		+	+
Melk (inclusief lactose)		-	+
Noten (amandelen, hazelnoten, walnoten, cashewnoten, pecannoten, paranoten, pistachenoten en macadamianoten)		+	+
Selderij		-	-
Mosterd		-	-
Sesam		-	+
Zwaveldioxide en sulfiet bij concentraties van meer dan 10 mg SO <sub>2</sub>		-	+
Lupine		-	+
Weekdieren		-	-

EU verordening 1169/2011 bijlage 2

+ aanwezig in grondstof/ receptuur  
 - niet aanwezig in grondstof/ receptuur



PRODUKT-INFORMATION		Datum:	12-01-17
Spezifikation		Version	28
Walnuss Baguette		91012.01	

**Productnaam:** Walnuss Baguette

Verkehrsbezeichnung: Weizenbaguette mit Walnusskernen, vorgebacken

**Artikel nr.** 91012.01

**EAN code** 08718564139105



<b>Produktbeschreibung:</b> Eine Spezialität aus Frankreich, ein im Steinofen gebackenes Brot, bereichert mit großen Walnuss-Stücken im Teig. Das Ergebnis ist ein fantastisches und einzigartiges Brot.
<b>Aufback-Empfehlung:</b> Ohne Auftauen im vorgeheizten Backofen ohne Schwaden 8 Minuten lang bei 200°C backen.
<b>Aufbewahrungshinweis:</b> Lagern im Gefrierschrank bei < -18°C Nach dem Öffnen im Gefrierschrank haltbar bis: "Mindestens haltbar bis Datum" Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren

Zutatenliste			
	Halb gebacken *)	Ausgebacken *)	Leitsätze **)
WEIZENmehl	50,4%	50,2%	99%
Wasser	29,3%	29,2%	0%
ROGGENSauerteig (getrocknet)	<1%	0,0%	<1%
WEIZENstärke	<1%	<1%	<1%
Dextrose (WEIZEN)	<1%	0,0%	0%
WEIZENSauerteig (getrocknet)	<1%	<1%	0%
Hefe	<1%	<1%	<1%
jodiertes Speisesalz	<1%	<1%	0%
ROGGENmehl	<1%	<1%	0%
WEIZENgluten	<1%	<1%	0%
WALNÜSSE	16,7%	16,6%	33%
SOJAmehl	<1%	<1%	0%
WEIZENmalz	<1%	<1%	0%
GERSTENmalz	<1%	<1%	0%

\*) EU Verordnung 1169/ 2011 Anhang 8

\*\*) Basis 100% Getreideerzeugnis



PRODUKT-INFORMATION		Datum:	12-01-17
Spezifikation		Version	28
Walnuss Baguette		91012.01	

<b>Frischgewicht</b>	300	Gramm
<b>Stück pro Karton</b>	20	Stück
<b>Packung</b>	HDPE EasyOpen bags, 0.018 mm	
<b>Karton Abmessung</b>	Länge:	590 mm
	Breite:	395 mm
	Höhe:	217 mm
<b>Netto-Inhalt Karton</b>	6180	Gramm
<b>Paletten Faktor</b>	Kartons pro Lage:	4
	Lagen:	7
	Kartons pro Palette:	28
	Palettenhöhe:	197 cm

**Metalldetektor-Test:** FE: 5 mm N-FE: 4 mm RVS: 4 mm

Nährwert	pro 100 Gramm	pro Portion	RM *)
		35 g	
Energie	1259,752 kJ	441 kJ	
kcal	300,4 kcal	105 kcal	12%
% Feuchtigkeitsgehalt	0,0 g	0,0 g	
Kohlenhydrate	38,1 g	13,3 g	18%
davon Zucker	1,2 g	0,4 g	1%
Ballaststoffe	2,3 g	0,8 g	
Fett	12,0 g	4,2 g	3%
davon gesättigte Fettsäuren	1,1 g	0,4 g	2%
davon einfach ungesättigte Fettsäuren	0,0 g	0,0 g	
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren	0,0 g	0,0 g	
davon Trans-Fettsäuren	0,0 g	0,0 g	
Eiweiß	8,2 g	2,9 g	16%
Natrium	0,391 g	0,137 g	
Salz	0,978 g	0,342 g	16%

EU Verordnung 1169/2011 Anhang 1

\*) Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ/2000 kcal)

Allergene	in der Rezeptur vorhanden	im Betrieb vorhanden
Glutenhaltige Getreide:	+	+
Weizen	+	+
Roggen	+	+
Gerste	+	+
Hafer	-	+
Dinkelmehl	-	+
Kamut	-	-
Schalentiere	-	-
Ei	-	-
Fisch	-	-
Nüsse & Erdnüsse	-	-
Soja	+	+
Milch und Milchproducte	-	+
Nüsse (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashew-Nüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien und Macadamia-Nüsse	-	+
Sellerie	-	-
Senf	-	-
Sesam	-	+
Schwefeldioxid und Sulfite (E220-E228)	-	+
Lupine	-	+
Weichtiere	-	-

EU verordnung 1169/2011 Anhang 2

- + vorhanden im Rohstoff / Rezeptur
- nicht vorhanden im Rohstoff / Rezeptur

PRODUKT-INFORMATION		Datum:	12-01-17
Specification		Version	28
<b>Walnuts Baguette</b>		<b>91012.01</b>	

**Productnaam:** **Walnuts Baguette**  
**Legal** Wheat baguette with walnuts, prebaked  
**Artikel nr.** **91012.01**  
**EAN code** **08718564139105**



<b>Product discription:</b> A specialty from France, large pieces of walnut enrich the dough. Result, a fantastic unique bread baked in a stone oven
<b>Cooking instructions:</b> From the freezer directly into a preheated oven of 200°C. Bake without steam for 8 minutes at 200°C.
<b>Storage advice:</b> Store in a freezer at < -18°C After opening in the freezer best before "best before date" Do not refreeze after thawing

Ingredients list	
Recipe	
WHEAT flour	50,4%
water	29,3%
RYE sourdough (dried)	<1%
WHEATstarch	<1%
dextrose (WHEAT)	<1%
WHEATsourdough (dried)	<1%
yeast	<1%
salt	<1%
RYE flour	<1%
WHEAT gluten	<1%
WALNUTS	16,7%
SOY flour	<1%
WHEAT malt	<1%
BARLEY malt	<1%

\*) EU Regulation 1169/2011 Annex 8



PRODUKT-INFORMATION		Datum:	12-01-17
Specification		Version	28
Walnuts Baguette		91012.01	

**Baked weight** 300 gram  
**Units per box** 20 PCS  
**Type of packaging** HDPE EasyOpen bags, 0.018 mm  
**dimensions of box** 590 mm lenght  
395 mm width  
217 mm height  
**Nett content box** 6180 gram  
**Pallet loading** 4 cases per layer  
7 layers  
28 cases per pallet  
197 cm pallet height

**control metal detector:** FE: 5 mm N-FE: 4 mm RVS: 4 mm

Nutrition value	per 100 gram	per portion		RI *)
		35 g		
energy	1260 kJ	441 kJ		
kcal	300 kcal	105 kcal		12%
% moisture	0,0 g	0,0 g		
carbohydrate	38,1 g	13,3 g		18%
of which sugars	1,2 g	0,4 g		1%
fibre	2,3 g	0,8 g		
fat	12,0 g	4,2 g		3%
of which saturates	1,1 g	0,4 g		2%
of which monounsaturates	0,0 g	0,0 g		
of which polyunsaturates	0,0 g	0,0 g		
of which trans fatty acids	0,0 g	0,0 g		
protein	8,2 g	2,9 g		16%
sodium	0,391 g	0,137 g		
salt	0,978 g	0,342 g		16%

EU Regulation 1169/2011 Annex 1

\*) Reference intake of an average adult (8400 kJ/2000 kcal)

Allergens	present in the recipe	present in location
Gluten containing grains	+	+
wheat	+	+
rye	+	+
barley	+	+
oats	-	+
spelled	-	+
kamut	-	-
shellfish	-	-
egg	-	-
fish	-	-
nuts & peanuts	-	-
soya	+	+
milk und milk products	-	+
Nuts (almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, brazil nuts, pistachios and macadamia nuts)	-	+
celery	-	-
mustard	-	-
sesame	-	+
sulfur dioxide and sulphites (E220-E228)	-	+
lupine	-	+
molluscs	-	-

EU Regulation 1169/2011 Annex 2

- + present in raw material / recipe
- not present in raw material / recipe