

Theo hotdogevent VGS 80 g/ Theo hotdogevent PCP 80 g/ Theo hotdogevent PRESLICED 80 g

Voorgebakken, diepgevroren tarweproduct/ Produit de blé pécuit, surgelé/ Prebaked, deepfrozen wheat product

INGREDIENTS

Ingrediënten: TARWEBLOEM (66%), water, suiker, raapzaadolie, gist, bakmiddel (TARWEBLOEM, emulgator (E471), verdikkingsmiddel (cellulosegom), meelverbeteraar (E300)), zout, TARWEZUURDESEM (TARWEBLOEM, water, zout, GERSTEMOUTEXTRACT), weipoeder (MELK), gedroogd Ei.

Kan sporen bevatten van mosterd, selder, sulfiet, sesamzaad en noten.

Ingrédients: farine de BLE (66%), eau, sucre, huile de colza, levure, agent de cuisson (farine de BLE, émulsifiant (E471), épaississant (gomme de cellulose), agent de traitement de la farine (E300)), sel, levain de BLE (farine de BLE, eau, sel, extrait de malt d'ORGE), poudre de lactosérum (LAIT), OEUF séché.

Peut contenir des traces de moutarde, céleri, sulphite, graines de sésame et fruits à coque.

Ingredients: WHEAT flour (66%), water, sugar, rapeseed oil, yeast, baking agent (WHEAT flour, emulsifier (E471), thickener (cellulose gum), flour treatment agent (E300)), salt, WHEAT sourdough (WHEAT flour, water, salt, BARLEY malt extract), whey powder (MILK), dried EGGS.

May contain traces of mustard, celery, sulphit, sesame seeds and nuts.

PALLETISATIE / PALETTISATION / PALLETISING

Type pallet / type de palette/ pallet type/	EURO
Aantal kartons per laag / nombre de cartons par couche / number of cases per layer	4
Aantal lagen per pallet / nombre de plans par palette / number of layers per palet	8
Totaal aantal kartons per pallet / nombre de cartons par palette / number of cases per palet	32
Hoogte pallet / hauteur de la palette / height of palet (cm)	228
Aantal stuks per palet / nombre de pièces par palette / number of pieces/pallet	2560

MICROBIOLOGIE/ MICROBIOLOGY

Tests	Results	Unit	per
<i>Salmonella</i> spp	Absent	CFU	25 g
<i>Listeria monocytogenes</i>	Absent	CFU	25 g
<i>Staphylococcus aureus</i>	<10	CFU	1 g
<i>Coliforms</i>	<100	CFU	1 g
<i>Bacillus cereus</i>	<100	CFU	1 g
<i>Moulds</i>	<1000	CFU	1 g

PACKAGING, GMO, CHARACTERISTICS

Dit product is niet bestraald en vrij van GMO / Ce produit est non irradié et sans OGM / This product is non-irradiated and free of GMO

MIN	NORM		MAX
Gewicht/ poids/ weight (g)	70	80	90
Lengte/ Longueur/ Length (cm)	16	18	20
Breedte/ Largeur/ Width(cm)	6	7	8
Hoogte/ hauteur/ height (cm)	4,5	5,5	6,5

Total Doos	Netto /net (kg)	Bruto/ brut (kg)
Gewicht/ poids/ weight	6,4	7,08

Hoeveelheid / Quantité / Quantity		Type / Typ	Gewicht / poids / weight	Afmetingen / Dimensions / Sizes	
Stuks / voorverpakking Pièces / pré-emballage Units / prepackage	80				
Voorverpakking / karton Pré-emballage / carton Prepackage / box	1	Zak/ sachet/ Bag	40 g	600*(2*200)*900	mm
Stuks / karton Pièces / carton Units / box	80	Karton/ carton/ box EPS krat 246	640 g	595*395*264	mm

EAN code article: x

EAN code box: 5410371001387

NUTRITIONELE WAARDEN/ VALEURS g/ 100 g NUTRITIVES/ NUTRITIONAL VALUES

Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values(kJ)	1212
Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values (kcal)	287
Vetten/ Graisses/ Fats	4,8
Waarvan verzadigd/ dont saturé/ of which saturated	0,9
Koolhydraten/Hydrates de carbone/ Carbohydrates	52
Waarvan suikers/dont sucres/of which sugars	4,4
Voedingsvezels/ Fibres/ Dietary fibre	1,8
Eiwitten/ Protéines/ Proteins	8
Zout / Sel / Salt	1,3

BEWAARINSTRUCTIES / INSTRUCTIONS DE CONSERVATION / CONSERVATION/ AUFBEWAHRUNGSHINWEISE

Bewaartermijn op $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ na productie (THT) / Conservation à $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ après production (DLUO) / Shelf life at $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ after production (BBD) / Haltbarkeit bei $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ nach der Produktion (MHD)	12 maand/ mois/ months/ Monaten
Bewaartermijn na afbakken / Conservation après cuisson / conservation after baking / Erhaltung nach dem backen	24 Uur/ heures/ hours/ Stunden
De zak telkens goed sluiten. Na ontdooiing niet opnieuw invriezen. Bien refermer le sac après chaque utilisation. Ne pas recongeler après décongélation. Den Beutel nach jedem Gebrauch gut schließen. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren. Close the bag well after each use. After thawing don't freeze again.	

AFBAKINSTRUCTIES / INSTRUCTIONS DE CUISSON / BAKING INSTRUCTIONS *

Ontdooien gedurende/ Décongelez pendant/ Defrost during	60 min.
---	----------------