



160300 Bladerdeeg op rol 3.5M 4,25kg

Merk	Lampo
Gewicht (Netto/Netto uitgelekt/Bruto)	4.25 kg / - / 4.5 kg
Code EAD	7610134002905
Code EAC	7610134002905
Land van oorsprong	België
Temperatuur opslag	Gekoelde ruimte van 0° tot + 4°
Afmetingen (H x l x p)	13 x 50 x 14 cm
Verpakking	Stuk
Artikel in voorraad	Op voorraad

PRODUCT BESCHRIJVING

Disclaimer

i De voedingsinformatie (ingrediënten, allergenen, ...) die u ter beschikking wordt gesteld, wordt met de grootste zorg opgesteld aan de hand van gegevens uit onze databank. Die informatie kan echter intussen zijn gewijzigd en/of aangevuld door de leverancier zonder dat wij hiervan in kennis werden gesteld. Vandaar dat het aangewezen is om ook de informatie op de etiketten van de producten te lezen. Die informatie is immers de enige die gegarandeerd juist is.

Bidfood kan onder geen enkel beding verantwoordelijk worden gesteld voor de juistheid van deze gegevens.

PRODUCTSPECIFICATIE BLADERDEEG 3.5 M



Productnaam :verse bladerdeeg op rol

Beschrijving : bladerdeeg reeds uitgerold met bakpapier

Ingredienten : tarwemeel, plantaardige vetten (koolzaadolie palmolie), water, tarwezetmeel, geconcentreerd citroensap, zout, alcohol (verdampst bij het bakken), tarwe gluten, geïnactiveerd gistextract

Voor allergenen zie **vetgedrukt**

Verpakking :

- Type : plastiek – karton
- gewicht : 4,25 kg
- bruto gewicht : 4.48 kg
- omschrijving : elke verpakking draagt de productnaam, tht code en gewicht
- levering : bij een temperatuur van max. 5°C.
- stockage : in de frigo bij max. 5°C
- THT : 6 weken na productie – 5 weken bij levering
- EAN code : 7610134002905
- Krt/pallet : 143 crt
- Krt/Laag : 13 crt
- laag/pallet : 11 couches

Voedingswaarden : per 100 g /deeg

Energie:	1681 kJ (403 kcal)
Eiwitten:	6.1 g
Koolhydraten:	37.5 g
-waarvan suiker	1.5 g
Vetten:	24.3 g
-waarvan verzadigd	9.7 g
vezels	2.0 g
Zout	1.1 g

Gluten	:	ja
Lactose	:	nee
Végétal	:	ja
Vegan	:	ja

Microbiologische waarden

Total	: <30'000 /g
Gisten en schimmels	: niet zichtbaar na houdbaarheid (stockage op 5°C)
Enterobacteriaceae	: <100/g
Staphylococci	: < 100/g
E.colli	: <10 g

Bereiding

Verwarm de oven voor op 220°C. Ontrol voorzichtig het deeg.
Baktijd kan verschillen naargelang het recept dat je gebruikt

Beschrijving rauw product

Kleur : homogene deeg
Beige
Op rol

geur – smaakt : neutraal

De klant is verplicht om deze informatie vertrouwelijk te houden