

FOTO



PRODUCT IDENTIFICATIE

Artikelcode	2007519
Benaming	MUFFIN PLAIN MEDIUM TS Muffin natuur medium TS
Product beschrijving	light muffin in a paper cup, deep frozen product
Fysische toestand	Diepvries, Ontdooi & Serveer
Merknaam	La Lorraine
EAN-code	5410683075199
Verkoopseenheid	Karton
Stuks per verkoopseenheid	1 Karton = 24 Stuks

INGREDIËNTEN

EIEREN, suiker, raapzaadolie, TARWEZETMEEL, TARWEBLOEM, water, gemodificeerd zetmeel, kokosvet (geheel gehard), weipoeder (MELK), ri jsmiddelen (difosfaten, natriumcarbonaten), emulgatoren (mono- en diglyceriden van vetzuren veresterd met melkzuur, mono- en diglyceriden van vetzuren veresterd met monoacetyl- en diacetylwijnsteenzuur, natriumstearoyl-2-lactylaot), verdikkingsmiddel (xanthaangom), zout, MELKEIWIT, aroma, glucosestroop.
Kan sporen bevatten van: soja, noten, sesamzaad.

FYSISCHE EIGENSCHAPPEN VOOR 1 STUK

	Gewicht	Hoogte	Diameter
1	70 g +/- 5 g	6,5 cm +/- 0,2 cm	6,5 cm +/- 0,2 cm

GEBRUIKSAANWIJZING

Specifieke bewaarcondities	Te bewaren bij -18 °C Na ontdooiing niet opnieuw invriezen		
Houdbaarheid na productie	12 maand(en)		
Houdbaarheid na ontdooien +21 °C	5 Dag(en)		
	Tijd	Temperatuur	Opmerkingen
Ontdooien	30 min	18 - 26 °C	

Serveertips en suggesties

| -

GEMIDDELDE VOEDINGSWAARDE

	100 g (of 100 ml)	1 Stuk (70 G)
Energie	1.580 kJ - 377 kcal	1.106 kJ - 264 kcal
Vetten	19 g	13 g
waarvan verzadigde vetzuren	5,2 g	3,7 g
Koolhydraten	47 g	33 g
waarvan suikers	23 g	16 g
Vezels	< 0,5 g	< 0,5 g
Eiwitten	4,3 g	3,0 g
Zout	1,4 g	1,0 g

De voedingswaarden worden berekend op basis van de waarden uit de grondstofsificaties.

ALLERGENEN

	Aanwezig in product	Mogelijke kruiscontaminatie
Glutenbevattende granen, namelijk tarwe, rogge, gerst, haver, spelt en kamut of de hybride soorten daarvan en producten op basis van glutenbevattende granen		
<i>tarwe</i>	+	
<i>rogge</i>	-	+
<i>gerst</i>	-	+
<i>haver</i>	-	+
<i>spelt</i>	-	+
<i>kamut</i>	-	+
Schaaldieren en producten op basis van schaaldieren	-	-
Eieren en producten op basis van eieren	+	
Vis en producten op basis van vis	-	-
Aardnoten en producten op basis van aardnoten	-	-
Soja en producten op basis van soja	-	+
Melk en producten op basis van melk (inclusief lactose)	+	
Noten, namelijk amandelen (<i>Amygdalus communis</i> L.), hazelnoten (<i>Corylus avellana</i>), walnoten (<i>Juglans regia</i>), cashewnoten (<i>Anacardium occidentale</i>), pecannoten (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), paranoten (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistachenoten (<i>Pistacia vera</i>), macadamianoten (<i>Macadamia ternifolia</i>) en producten op basis van noten		
<i>amandelen</i>	-	+
<i>hazelnoten</i>	-	+
<i>walnoten</i>	-	+

<i>cashewnoten</i>	-	+
<i>pecannoten</i>	-	+
<i>paranoten</i>	-	-
<i>pistachenoten</i>	-	+
<i>macadamianoten</i>	-	-
Selderij en producten op basis van selderij	-	-
Mosterd en producten op basis van mosterd	-	-
Sesamzaad en producten op basis van sesamzaad	-	+
Zwavel dioxide en sulfieten in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l uitgedrukt als totaalgehalte aan SO ₂ moeten worden berekend voor producten die worden voorgesteld als klaar voor consumptie of als weer in de oorspronkelijke staat gebracht volgens de instructies van de fabrikanten	-	-
Lupine en producten op basis van lupine	-	-
Weekdieren en producten op basis van weekdieren	-	-

DIEETINFORMATIE

Geschikt voor vegetariërs	Ja
Geschikt voor veganisten	Neen
Halal Certified	Neen
Kosher Certified	Neen

*Geschikt voor vegetariërs/veganisten is gebaseerd op de aanwezige ingrediënten en houdt geen rekening met mogelijke kruisbesmetting.

DUURZAAMHEID

Type van eieren	Scharreleieren
-----------------	----------------

VERPAKKING (Buitenafmetingen)

Primaire verpakking

Beschrijving	Materiaal	Kleur	Gewicht	Afmetingen	Aantal verpakkingen	Aantal stuks / verpakking
papieren vormpje	papier PAP22	Geel	1,3 g	50 mm x 85 mm x 90 mm	24	1
foliezak	HDPE 02	Blauw	15 g	510 mm x 600 mm	1	24

Secundaire verpakking

Beschrijving	Materiaal	Kleur	Gewicht	Afmetingen	Aantal verpakkingen	Aantal stuks / verpakking
doos	papier PAP22	Bruin	248 g	395 mm x 291 mm x 121 mm	1	24
etiket	papier PAP22	Wit	3 g	300 mm x 105 mm	1	-

Duurzaamheid

Beschrijving	Certificaat	% Recycleerbaar	% Gerecycleerd	% Houtvezels
papieren vormpje	FSC MIX	100 %	0 %	100 %
foliezak	-	100 %	0 %	0 %
doos	FSC 100%	100 %	100 %	0 %
etiket	FSC 100%	100 %	0 %	100 %

Al onze primaire verpakkingen die in direct contact komen met voedsel voldoen aan: REGULATION (EC) No 1935/2004 OF THE EUROPEAN PARLIAMENT AND OF THE COUNCIL of 27 October 2004, COMMISSION REGULATION (EC) No 2023/2006 of 22 December 2006 and COMMISSION REGULATION (EU) No 10/2011 of 14 January 2011.

PALLETISATIE

Pallet Type	Europallet (120x80)		
Nettogewicht Verkoopseenheid	1,7 kg	Verkoopseenheid/laag	8
Brutogewicht Verkoopseenheid	2,0 kg	Lagen/pallet	15
Totale pallethoogte (incl. pallet)	197 cm	Verkoopseenheid/pallet	120

MICROBIOLOGIE

	m	M	THT (M)
Totaal mesofiel kiemgetal	-	100.000 cfu/g	1.000.000 cfu/g
Schimmels	-	10.000 cfu/g	10.000 cfu/g
E. coli	-	100 cfu/g	100 cfu/g
Bacillus cereus	-	1.000 cfu/g	1.000 cfu/g
Staphylococcus aureus	-	1.000 cfu/g	1.000 cfu/g
Salmonella	-	Niet aangetoond in 25 g	Niet aangetoond in 25 g
Listeria monocytogenes	-	Niet aangetoond in 25 g	Niet aangetoond in 25 g

GMO-VRIJ VERKLARING

Wij verklaren hierbij dat de producten die wij leveren geen genetisch gemodificeerde organismen bevatten en dat ze niet van genetisch gemodificeerde gewassen zijn verkregen. Onze producten voldoen aan de regelgevingen (EG) 1829/2003 en (EG) 1830/2003, en derhalve behoeven ze geen additionele etikettering.

IONISERENDE STRALING

Het product heeft geen ioniserende behandeling ondergaan.

La Lorraine Ninove nv
Elisabethlaan 143
9400 Ninove (Belgium)



2007519
MUFFIN PLAIN MEDIUM TS

SPECIFICATIE

Versiedatum: 12-03-2024
Versie: 3
Pagina: 5/5

VERKLARING

Wij verklaren dat het product voldoet aan de relevante nationale en/of Europese levensmiddelenwetgeving. Aspecten als variaties in grondstoffen en beschikbaarheid kunnen de samenstelling van het product enigszins beïnvloeden. We behouden ons het recht voor om aanpassingen aan het product en de specificatie aan te brengen als onderdeel van technologische vooruitgang, productontwikkeling en een verandering in de ingrediënten of in de wetgeving. De informatie is naar ons beste weten up-to-date en correct.