

FOTO



PRODUCT IDENTIFICATIE

Artikelcode	2104820
Benaming	VEGGIE SAUSAGE ROLL Vegetarisch worstenbrood
Product beschrijving	roll with vegetarian sausage, frozen product
Fysische toestand	Diepvries, Klaar om te bakken
Merknaam	La Lorraine
EAN-code	5410683148206
Verkoopseenheid	Karton
Stuks per verkoopseenheid	1 Karton = 45 Stuks

INGREDIËNTEN

vegetarische worst (41%) (water, raapzaadolie, kokosvet, gluten (TARWE), Elwit, gedroogde ui, emulgator (E461), erwtenzetmeel, vezels (psyllium), vezel (bamboe), SOJABLOEM, SOJA eiwit, smaakversterker (E621), SOJA eiwithydrolysaat, natuurlijk aroma, gistextract, specerijen, zout, antioxidant (E316), kleurstof (E150d), voedingszuur (E330)), TARWEBLOEM, water, palmvet, gist, raapzaadolie, suiker, geijodeerd zout (zout, kaliumjodaat), emulgator (E471), citroensapconcentraat, gluten (TARWE), zout, meelverbeteraar (E300).

Kan sporen bevatten van: melk, noten.

FYSISCHE EIGENSCHAPPEN VOOR 1 STUK

	Gewicht	Gewicht na afbakken	Lengte	Diameter	Aantal insnijdingen
1	169 g +/- 5 g	149 g	18 cm +/- 1 cm	3,5 cm +/- 0,5 cm	4

Het gewicht na afbakken is afhankelijk van de oven en de bakmethode

GEBRUIKSAANWIJZING

Specifieke bewaarcondities	Te bewaren bij -18 °C Na ontdooiing niet opnieuw invriezen		
Houdbaarheid na productie	7 maand(en)		
Houdbaarheid na bakken +21 °C	2 Dag(en)		
	Tijd	Temperatuur	Opmerkingen
Ontdooien	30 min	22 °C	
Bakken	30 - 32 min	170 °C	Oven voorverwarmen 200 °C
Serveertips en suggesties	-		

GEMIDDELDE VOEDINGSWAARDE

	100 g (of 100 ml)	1 Stuk (169 G)
Energie	1.274 kJ - 306 kcal	2.152 kJ - 517 kcal
Vetten	20 g	34 g
waarvan verzadigde vetzuren	8,3 g	14 g
Koolhydraten	22 g	37 g
waarvan suikers	2,7 g	4,5 g
Vezels	3,3 g	5,6 g
Eiwitten	7,6 g	13 g
Zout	1,4 g	2,4 g

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

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	-	-
Zwaveloxide 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

Round Sustainability Palm Oil (RSPO)	Segregated (SG)
Type van eieren	100% Vrije uitloop

VERPAKKING (Buitenafmetingen)

Primaire verpakking

Beschrijving	Materiaal	Kleur	Gewicht	Afmetingen	Aantal verpakkingen	Aantal stuks / verpakking
foliezak	HDPE 02	Blauw	23 g	590 mm x 880 mm	1	45

Secundaire verpakking

Beschrijving	Materiaal	Kleur	Gewicht	Afmetingen	Aantal verpakkingen	Aantal stuks / verpakking
doos	papier PAP22	Wit	304 g	391 mm x 299 mm x 126 mm	1	45
etiket	papier PAP22	Wit	3 g	300 mm x 105 mm	1	-

Duurzaamheid

Beschrijving	Certificaat	% Recycleerbaar	% Gerecycleerd	% Houtvezels
foliezak	-	100 %	0 %	0 %
doos	FSC 100%	100 %	100 %	0 %
etiket	-	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	7,6 kg	Verkoopseenheid/laag	8
Brutogewicht Verkoopseenheid	7,9 kg	Lagen/pallet	10
Totale pallethoogte (incl. pallet)	141 cm	Verkoopseenheid/pallet	80

MICROBIOLOGIE

	m	M	THT (M)
E. coli	-	100 cfu/g	100 cfu/g
Bacillus cereus	-	10.000 cfu/g	10.000 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	-	100 cfu/g	100 cfu/g

La Lorraine a.s.
Myslínka 58,
330 23 Nýřany
Czech Republic



2104820
VEGGIE SAUSAGE ROLL

SPECIFICATIE

Versiedatum: 30-04-2024
Versie: 2
Pagina: 5/5

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.

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.