



AZETTI HOTELBROODJES ASSORTIMENT 120stuks:

1. PRODUCT IDENTIFICATIE

Verkoopsbenaming	AZETTI Hotelbroodjes assortiment 120 stuks
Artikelcode	517
EAN-code	5420001034357

Omschrijving / Désignation / Description / Umschreibung :

**LUXE MINI BROODJES (4 SRT)
MINI PAINS DE LUXE (4 SRT)
MINI ROLLS DE LUXE (4 PCS)
MINI LUXUS BRÖTCHEN (4 SRT)**

Voorgebakken, diepgevroren tarwebroodjes
Petit pains de blé, précuit et surgelé
Pre-baked, deepfrozen wheat buns
Vorgebacken, tiefgefroren Weizenbrötchen



2. Ingrediënten / Ingrédients / Ingredients / Zutaten

A Mini Alpen

NL: TARWE-en ROGGEbloem, water, zonnebloempitten, gist, zout, glucose, GERSTEMOUT,
FR: Farine de BLE , farine de SEIGLE, eau, graines de tournesol, levure, sel, glucose, MALT D'ORGE,
ENG: WHEAT and RYE flour, water, sunflower seeds, yeast, salt, glucose, BARLEY MALT

DE: WEIZENmehl und **ROGGEN**mehl, Wasser, **ROGGEN**mehl, Sonnenblumenkerne, Hefe, Salz, Glukose, **GERSTENMALZ**.

B Mini Schwarzwald

NL: TARWE- en **ROGGE**bloem, water, zout, gist, volle **MELK**poeder, glucose, koolzaadolie
FR: Farine de **BLE**, farine de **SEIGLE**, eau, sel, levure, **LAIT** entiers en poudre, glucose, huile de colza.
ENG: WHEAT and **RYE** flour, water, salt, yeast, whole **MILK** powder, glucose, rapeseed oil
DE: WEIZENmehl und **ROGGEN**mehl, Wasser, Salz, Hefe, Voll**MILCH**pulver, Glucose, Rapsöl

C Mini Kornecken

NL: TARWE- en **ROGGE**bloem, water, **HAFER**vlokken, zonnebloempitten, gist, lijnzaad, zout, suiker, koolzaadolie, glucose
FR: Farine de **BLE**, farine de **SEIGLE**, eau, flocons d'**AVOINE**, graines de tournesol, levure, graines de lin, sel, sucre, huile de colza, glucose
ENG: WHEAT flour, **RYE** flour, water, **OAT** flakes, sunflower seeds, yeast, linseeds, salt, sugar, vegetable oil (rapeseed), glucose
DE: WEIZENmehl, **ROGGEN**mehl, Wasser, **HAFER**flocken, Sonnenblumenkerne, Hefe, Leinsamen, Salz, Zucker, Rapsöl, Glucose

D Mini Pano Italo

NL: TARWEbloem, water, **SESAM**zaad, aardappelvlokken, zout, gist, koolzaadolie, magere **MELK**poeder, suiker, **TARWEGLUTEN**, dextrose, oregano, **TARWEMOUT**, kruiden, emulgator: E471,
FR: Farine de **BLE**, eau, graines de **SESAME**, flocons de pommes de terre, sel, levure, huile de colza, **LAIT** écrémé en poudre, sucre, **GLUTEN DE BLE**, dextrose, origan, **MALT D'ORGE**, épices, émulsifiant E471.
ENG: WHEAT flour, water, **SESAME** seeds, potato flakes, salt, yeast, rape oil, skimmed **MILK** powder, sugar, **WHEAT GLUTEN**, dextrose, oregano, **BARLEY MALT**, spices, emulsifier:E471.
DE: WEIZENmehl, Wasser, **SESAM**, Kartoffelflocken, Salz, Hefe, Rapsöl, Mager**MILCH**pulver, Zucker, **WEIZENGLUTEN**, Dextrose, Oregano, **WEIZENMALZ**, Gewürze, Emulgator: E471.

A, B, C, D:

Allergenen: gluten, melk (incl. lactose), sesamzaad.

Mogelijke sporen: eieren, soja, noten

Allergènes: gluten, lait (incl. lactose), graines de sésame

Peut contenir des traces de: œufs, soja, noix.

Allergens: gluten, milk (incl. Lactose), sesame

Possible traces: eggs, soy, nuts.

Allergene: Gluten, Milch (Inkl. Laktose), Sesam

Mögliche Spuren: Eier, Soja, Nüsse.

3.Karakteristieken / Caractéristiques / Characteristics / Eigenschaften

	<i>MIN</i>	<i>NORM</i>	<i>MAX</i>
<u>Gewicht / poids / weight / Gewicht</u> <u>(g)</u>	36	40	43
A	31,5	35	38
B	31,5	35	40
C	31	35	42
D			
<u>Lengte / longueur / length / Länge</u> <u>(cm)</u>	7,5	9,0	10,5
A	6,0	7,0	8,0
B	5,5	7,0	8,5
C	5,5	7,0	8,5
D			
<u>Breedte / largeur / Width / Breite</u> <u>(cm)</u>	4,5	5,5	6,5
A	5,5	7,0	8,5
B	4,5	6,0	7,5
C	4,5	6,0	7,5
D			
<u>Hoogte / hauteur / Height / Höhe</u> <u>(cm)</u>	3,0	4,0	5,0
A	3,5	4,0	4,5
B	3,0	4,0	5,0
C	2,5	4,0	5,5
D			

A Mini Alpen

<i>Voedingswaarde / valeur nutritive / nutritional values/</i> <i>Ernährung</i> <i>(g / 100g)</i>	
Eiwitten/protéines/Protein/proteins	9,8
Koolhydraten/hydrates de carbon/ Kohlenhydraten/carbohydrates	41,8
Waarvan suikers / dont sucres / of of which sugars / Von denen Zucker:	1,1
Vet/teneur en matières grasses/Fetten/ Fats	7,6
Waarvan verzadigd / dont saturé / of which saturated / Von denen gesättigte Fettsäuren	1,0
Vezels / Fibres / Faser	4,6
Sodium / Natrium	0,49
Zout/ sel/ Salt/ Salz	1,225
Energetische waarde/valeur énergétique/ Energie/energetic values	283 kJ 1193 Kcal

B Mini Schwarzwald

<i>Voedingswaarde / valeur nutritive / nutritional values/ Ernährung (g / 100g)</i>	
Eiwitten/protéines/Protein/proteins	8,4
Koolhydraten/hydrates de carbon/ Kohlenhydraten/carbohydrates	50,6
Waarvan suikers / dont sucres / of which sugars / Von denen Zucker:	1,6
Vet/teneur en matières grasses/Fetten/ Fats	2,4
Waarvan verzadigd / dont saturé / of which saturated / Von denen gesättigte Fettsäuren	0,7
Vezels / Fibres / Faser	4,4
Sodium / Natrium	0,54
Zout/ sel/ Salt/ Salz	1,35
Energetische waarde/valeur énergétique/ Energie/energetic values	267 kJ 1128 Kcal

C Mini Kornecken

<i>Voedingswaarde / valeur nutritive / nutritional values/ Ernährung (g / 100g)</i>	
Eiwitten/protéines/Protein/proteins	10,7
Koolhydraten/hydrates de carbon/ Kohlenhydraten/carbohydrates	49,3
Waarvan suikers / dont sucres / of which sugars / Von denen Zucker:	1,4
Vet/teneur en matières grasses/Fetten/ Fats	6,7
Waarvan verzadigd / dont saturé / of which saturated / Von denen gesättigte Fettsäuren	0,9
Vezels / Fibres / Faser	4,3
Sodium / Natrium	0,51
Zout/ sel/ Salt/ Salz	1,275
Energetische waarde/valeur énergétique/ Energie/energetic values	309 kJ 1304 Kcal

D Mini Pano Italo

<i>Voedingswaarde / valeur nutritive / nutritional values/ Ernährung (g / 100g)</i>	
Eiwitten/protéines/Protein/proteins	9,1
Koolhydraten/hydrates de carbon/ Kohlenhydraten/carbohydrates	44,7
Waarvan suikers / dont sucres / of which sugars / Von denen Zucker:	0,3
Vet/teneur en matières grasses/Fetten/ Fats	7,4
Waarvan verzadigd / dont saturé /	0,7

of which saturated / Von denen gesättigte Fettsäuren	
Vezels / Fibres / Faser	2,7
Sodium / Natrium	0,65
Zout/ sel/ Salt/ Salz	1,625
Energetische waarde/valeur énergétique/ Energie/energetic values	287 kJ 1210 Kcal

Microbiologie/Microbiology :

Tests	Results	Unit	per
Total aerobic count	<1,0E+03	CFU	g
Enterobacteria 37°C	<1,0E+01	CFU	g
Total coliforms	<1,0E+01	CFU	g
Coagulase pos. Staphylococci/Staphylococcus aureus	<5,0E+01	CFU	g
Sulfito-reducing anaerobic bacteria	<1,0E+01	CFU	g
Salmonella spp	Absence	CFU	25 g
Listeria monocytogenes	Absence	CFU	25 g
Yeasts	<1,0E+01	CFU	g
Moulds	<1,0E+01	CFU	g
Bacillus cereus	<2,0E+01	CFU	g
Clostridium perfringens			

4. Verpakking / Conditionnement / Packaging / Verpackung

	<i>Hoeveelheid Quantité Quantity Menge</i>	<i>Type</i>	<i>Afmetingen Dimensions Abmessungen</i>	
Stuks / voorverpakking Pièces / pré-emballage Units / prepackage Stück / Fürverpackung	30			
Voorverpakking / karton Pré-emballage / carton Prepackage / box Fürverpackung/ Karton	4	Zak/sachet/bag/Beu tel	55*28	cm
Stuks / karton Pièces / carton Units / box Stück/Karton	120	Karton/carton/Box	398*298*297	mm

	<i>Netto/net(kg)</i>	<i>Bruto/brut/gross/Brutto (kg)</i>
Gewicht/poids/ weight/Gewicht	4,400	4,800

Palletisatie/palettisation/Palettierung:

Type pallet/modèle palette/Type der Pallet/Type of pallet	Euro
Aantal kartons per laag/nombre de cartons par plan/Anzahl Kartons per Lage/ Number of cases per layer :	8
Aantal lagen per pallet/nombre de plans par palette/Anzahl Lagen per Pallet/Number of Layers per pallet :	7
Totaal aantal kartons per pallet/nombre de cartons par palette/Anzahl Kartons per Pallet/Number of cases per pallet :	56
Hoogte pallet/hauteur de la palette/Höhe der Pallet/height of palet :	223 cm
Positie van het product in de verpakking/position des produits dans l'emballage/Position des Produkt in der Karton/Position of the product in the case.	Bulk / Vrac /Masse
Aantal stuks per palet /nombre de pièces par palette / Anzahl stücks per pallet/ # pieces/pallet pallet/ # pieces/pallet	6720

5. Bewaring / Conservation / Erhaltung

Bewaartermijn op -18°C(THT)/Conservation à -18°C(DLV) / Conservation at -18°C (BBD) / Erhaltung bis -18°C (na productie/après production/	12 mois/maand/months/ Monaten
Bewaartermijn na afbakken/Conservation après cuisson/ conservation after backing / Erhaltung nach Backen :	6 uur/heures/hours/ Stunde

6. Gebruik / Utilisation / Use / Verwendung

Ontdooien gedurende/Laissez Décongelez/Defrost during/Auftauen für **10 min.**
 Verwarm de oven voor op / Préchauffez le four à / Preheat the oven / Heiz den Ofen vor auf: **230 °C.**
 Baktemperatuur / Cuire à / Baking temperature / Backen auf: **200 °C.**
 Baktijd / Cuire pendant / Baking time / Backzeit: **8-10 min.**

* Het resultaat van het afbakken van de producten is zeer sterk afhankelijk van de gebruikte oveninstallatie. Om praktische redenen kunnen de door u opgegeven instructies verschillen met de waarden die terug te vinden zijn op het kartonetiket

Le résultat de la cuisson des produits dépend fortement du four utilisé. Pour des raisons pratiques, les valeurs sur l'étiquette du carton peuvent donc être différentes des valeurs indiquées par vous ici

After revision these baking instructions might be slightly altered by our product development department because the result of the baked products depends strongly on the oven installation in use.

Die Backzeiten und Backtemperaturen sind nur ungefähre Werte, denn das Ergebnis des Abbackens der Produkte ist sehr stark abhängig von der verwendeten Ofeninstallation. Den angegebenen Werten können aus praktischen Gründen von dem Verpackungsetikett abweichen .

7 Disclaimer

Azetti producten worden voor AZ FOOD CVBA geproduceerd door erkend producent.
 Jaarlijkse labo-analyses in afspraken ten laste van de producent.