



BAKKERIJ
Carl Siegert
 SINDS 1891 B.V.



Productspecificatie

Versiedatum: 07/08/2009

<u>1 Algemeen</u>			
Artikelnummer	63265	EAN-code stuk	8714848000031
Artikelnummer stuk	00003	EAN-code omdoos	8714848632652
Artikel naam	Luzerner desembrood bruin (haver)	Vochtgehalte	40%
Geur en Smaak	Broodgeur/broodsmak	FR	Pain au levain Luzerner brun (avoine)
Merk	Carl Siegert	EN	Luzerner leaven bread brown (oat)
Land van Herkomst	Holland	SP	Luzerner multicereales moreno
Omschrijving	Voorgebakken diepgevroren biologisch brood		

2 Ingredienten

Tarwemeel*
 roggemeel*
 havervlokken*
 zuurdesem*
 moutextract*
 gist
 zout
 *(van biologische teelt)

8 Voedingswaarde (per 100 gram)

Energie (KJ) 1120
 Energie (Kcal) 268
 Eiwit (gram) 9,02
 Koolhydraat (gram) 52,56
 Vet (gram) 1,49
 Transvet (gram) 0
 Verzadigd vet (gram) 0,45
 Natrium (mg) 500
 Suikers(toegevoegd)(gram) 0
 Vezels (gram) 5
 Groenten (gram) 0
 Mono-disarchariden (gram) 2
 Foliumzuur (µg) ±25
 Vitamine C (mg) 0
 Alcohol (ml) 0

3 Bewaarcondities

Temperatuur -18°C
 Houdbaarheid Tenminste 5 maanden na levering

4 Verpakking consumenteneenheid

Inhoud 2
 Verpakking ZK
 Aantal per zak/bak 2
 Gewicht per stuk 550
 Netto gewicht gr 2200

Bruto gewicht gr 2550

5 Verpakkingsmateriaal

Verpakking Poly binnenzak, Kraft golfkarton omdoos
Doos Type C (250x250x250)
Pallet-type Euro-pallet
Dozen per pallet 75 (5x15)

6 Bijzonderheden leverancier

HACCP gecertificeerd ja
BRC gecertificeerd ja, BRC-B
SKAL gecertificeerd ja, skal 1812
Kwaliteitsaanduiding biologisch

7 Instructies

Afbak Bak het ontdooide brood gedurende ca. 10-12 minuten in een voorverwarmde oven van ca. 220°C
Ontdooi Na ontdooien niet opnieuw invriezen

Technieweg 11, 3481 MK Harmelen, Nederland
Telefoon: +31 (0)348-441887 Fax: +31 (0)348 445067
Internet: www.siegert.com E-mail: carl@siegert.com

KvK: 30139035 Rabo: 1408,28,656 BTW nr: NL8059,715,92B01NL31RABO0140828656 SWIFT:RABONL2U

Pagina 2/2



BAKKERIJ
Carl Siegert
SINDS 1891 B.V.



Productspecificatie

Versiedatum: 07/08/2009

1 Algemeen			
Artikelnummer	63265	EAN-code stuk	8714848000031
Artikelnummer stuk	00003	EAN-code omdoos	8714848632652
Artikel naam	Luzerner desembrood bruin (haver)	Vochtgehalte	40%
Geur en Smaak	Broodgeur/broodsmak	FR	Pain au levain Luzerner brun (avoine)
Merk	Carl Siegert	EN	Luzerner leaven bread brown (oat)
Land van Herkomst	Holland	SP	Luzerner multicereales moreno
Omschrijving	Voorgebakken diepgevroren biologisch brood		

9 Alba Lijst

Gluten +
Soya-eiwit -

10 Overige

Bestrijdingsmiddelen afwezig
Zware metalen afwezig

Koemelk-eiwit	-	Anti-biotica	afwezig
Lactose	-	Toxinen	afwezig
Gist	+	Vegetarisch	ja
Kleurstof	-	Detectie	ja
ei	-		
Tarwe	+		
Rogge	+		
Rundvlees	-		
Varkensvlees	-		
Kippenvlees	-		
vis	-		
schaal- en schelpdieren	-		
maïs	-		
cacao	-		
Peulvruchten	-		
noten	-		
Pinda's	-		
pindaolie	-		
sesam	-		
sesam olie	-		
glutaminaat	-		
sulfiet (E220 t/m E228)	-		
Koriander	-		
Selderij	-		
Wortel	-		
Lupine	-		
Mosterd	-		

In onze bakkerij worden noten, eieren en kaas verwerkt.

Technieweg 11, 3481 MK Harmelen, Nederland
Telefoon: +31 (0)348-441887 Fax: +31 (0)348 445067
Internet: www.siegert.com E-mail: carl@siegert.com
KvK: 30139035 Rabo: 1408,28,656 BTW nr: NL8059,715,92B01NL31RABO0140828656 SWIFT:RABONL2U