

HALF STOKBROOD BRUIN 120 g – 27 cm

EAN 54 200532 0927 7

TECHNISCHE FICHE – 20/12/2023

Ingrediënten: gedeeltelijk volkoren **TARWEMEEL**, water, gist, verbeteraar (**TARWEGLUTEN**, gefermenteerde **TARWEKIEMEN**, dextrose, **TARWEBLOEM**, emulgator: E472e, gemoute **TARWEBLOEM**, meelverbeteraar: E300, enzymen (**TARWE**)), zout.

Voedingswaarden per 100 g

Voedingswaarde	977 kJ 230 kcal
Koolhydraten	44 g
- Waarvan suikers	1,2 g
Vetten	1,2 g
- Waarvan verzadigd	0,3 g
Proteïnen	9,1 g
Zout	1,1 g
Voedingsvezels	4,7 g

Allergeneninformatie + = aanwezig
 - = afwezig volgens recept
 ? = onbekend, kan mogelijk sporen bevatten van ...

Gluten	+
Schaaldieren	-
Ei	-
Vis	-
Aardnoten (pinda's)	-
Soja	-
Melk (inclusief lactose)	-
Noten (schaalvruchten)	-
Selderij	-
Mosterd	-
Sesam	-
Zwavedioxide – sulfieten (E220-E228) in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/L, uitgedrukt als SO ₂	-
Lupine	-
Weekdieren	-

HALF STOKBROOD BRUIN 120 g – 27 cm

EAN 54 200532 0927 7

TECHNISCHE FICHE – 20/12/2023

GMO

Dit product is vrij van GMO

Origine

Gemaakt in België

Karakteristieken

	MIN	NORM	MAX
Gewicht (g)	115	120	125
Lengte (cm)	25	27	29,5
Breedte (cm)	5,5	6,5	7,5
Hoogte (cm)	4	4,5	5

Verpakking

	Hoeveelheid	Type	Gewicht	Afmetingen
Stuks / voorverpakking	60			
Voorverpakking / karton	1	Zak	38 g	223*105*223 mm
Stuks / karton	60	Karton	736 g	600*400*280 mm

TOTAAL	Netto (kg)	Bruto (kg)
Gewicht	7,22	7,974

PALLETISATIE	
Type pallet	Euro
Aantal kartons per laag	4
Aantal lagen per pallet	7
Totaal aantal kartons per pallet	28
Hoogte pallet	211 cm
Aantal stuks per palet	1680

HALF STOKBROOD BRUIN 120 g – 27 cm

EAN 54 200532 0927 7

TECHNISCHE FICHE – 20/12/2023

Bewaring

BEWAARINSTRUCTIES	
Bewaartermijn op -18 °C na productie (THT)	12 maand
Bewaartermijn na ontdooien	24 uur

Gebruik

Ontdooien gedurende: 10 min.

Verwarm de oven voor op: 220 °C.

Baktemperatuur: 185-200 °C.

Baktijd: 12-14 min.

De zak telkens goed sluiten. Na ontdooiing niet opnieuw invriezen.

* 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.

Microbiologie

Tests	Results	Unit	Per
Salmonella spp	Absent	CFU	25 g
Listeria monocytogenes	Absent	CFU	25 g
Staphylococcus aureus	< 10	CFU	1 g
Coliforms	< 100	CFU	1 g
Bacillus cereus	< 100	CFU	1 g
Moulds	< 1000	CFU	1 g