

## HALF STOKBROOD FITNESS

EAN 54 200532 0597 2

TECHNISCHE FICHE – 24/01/2020

**Ingrediënten:** TARWEBloem 45%, water, ROGGEbloem 10%, HAVERvlokken, lijnzaad, zonnebloempitten, SOJA, SESAMzaad, gist, zout, GERSTEMOUT, bloembehandelingsmiddel ascorbinezuur.

Kan sporen bevatten van melk, ei en noten.

### Voedingswaarden per 100 g

|                     |                     |
|---------------------|---------------------|
| Voedingswaarde      | 1264 kJ<br>300 kcal |
| Koolhydraten        | 47 g                |
| - Waarvan suikers   | 2,1 g               |
| Vetten              | 6,3 g               |
| - Waarvan verzadigd | 0,8 g               |
| Proteïnen           | 11 g                |
| Zout                | 1,1 g               |
| Voedingsvezels      | 5 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                    | + |

## HALF STOKBROOD FITNESS

EAN 54 200532 0597 2

TECHNISCHE FICHE – 24/01/2020

|  |   |
|--|---|
| Zwavedioxide – sulfieten (E220-E228) in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/L, uitgedrukt als SO <sub>2</sub> | - |
| Lupine   | - |
| Weekdieren   | - |

Dit product is vrij van GMO.

### Karakteristieken

|              | MIN | NORM | MAX |
|--------------|-----|------|-----|
| Gewicht (g)  | 145 | 150  | 170 |
| Lengte (mm)  | 26  | 28   | 30  |
| Breedte (mm) | 4   | 6    | 8   |
| Hoogte (mm)  | 3   | 5    | 7   |

### Verpakking

|                         | Hoeveelheid | Type   | Gewicht | Afmetingen  |    |
|-------------------------|-------------|--------|---------|-------------|----|
| Stuks / voorverpakking  | 60          |        |         |             |    |
| Voorverpakking / karton | 1           | Zak    |         | 59*86       | mm |
| Stuks / karton          | 60          | Karton | 720 g   | 593*393*275 | mm |

| TOTAAL        | Netto (kg) | Bruto (kg) |
|---------------|------------|------------|
| Gewicht/poids | 9,0        | 9,72       |

## HALF STOKBROOD FITNESS

### EAN 54 200532 0597 2

### TECHNISCHE FICHE – 24/01/2020

#### PALLETISATIE

|  |           |
|--|-----------|
| Type pallet                              | Euro      |
| Aantal kartons per laag                  | 4         |
| Aantal lagen per pallet                  | 8         |
| Totaal aantal kartons per pallet         | 32        |
| Hoogte pallet                            | 235 cm    |
| Positie van het product in de verpakking | Bulk/vrac |
| Aantal stuks per palet                   | 1920      |

#### 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 230 °C.

Baktemperatuur 200 °C.

Baktijd 12-14 min.

**Ontdooide producten nooit 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 |
|---|----------|------|-----|
| Total aerobic count                                   | <1,0E+06 | CFU  | g   |
| Enterobacteria 37°C                                   | <1,0E+02 | CFU  | g   |
| Total coliforms                                       | <1,0E+02 | CFU  | g   |
| Coagulase pos.<br>Staphylococci/Staphylococcus aureus | <5,0E+01 | CFU  | g   |
| Sulfito-reducing anaerobic bacteria                   | <1,0E+01 | CFU  | g   |

**HALF STOKBROOD FITNESS**  
**EAN 54 200532 0597 2**  
**TECHNISCHE FICHE – 24/01/2020**

|                               |          |     |      |
|-------------------------------|----------|-----|------|
| <b>Salmonella spp</b>         | absence  | CFU | 25 g |
| <b>Listeria monocytogenes</b> | absence  | CFU | 25 g |
| <b>Yeasts</b>                 | <1,0E+03 | CFU | g    |
| <b>Moulds</b>                 | <1,0E+03 | CFU | g    |
| <b>Bacillus cereus</b>        | <2,0E+01 | CFU | g    |