

HALF STOKBROOD BRUIN 175 g – 27 cm

EAN 54 200532 0928 4

TECHNISCHE FICHE – 20/12/2023

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

Voedingswaarden per 100 g

Voedingswaarde	1051 kJ 248 kcal
Koolhydraten	46 g
- Waarvan suikers	1,6 g
Vetten	1,4 g
- Waarvan verzadigd	0,4 g
Proteïnen	10 g
Zout	1,2 g
Voedingsvezels	5,0 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	-
Zwavel dioxide – sulfieten (E220-E228) in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/L, uitgedrukt als SO ₂	-
Lupine	-
Weekdieren	-

HALF STOKBROOD BRUIN 175 g – 27 cm

EAN 54 200532 0928 4

TECHNISCHE FICHE – 20/12/2023

GMO

Dit product is vrij van GMO

Origine

Gemaakt in België

Karakteristieken

	MIN	NORM	MAX
Gewicht (g)	165	175	185
Lengte (cm)	25	27	29,5
Breedte (cm)	7	8	9
Hoogte (cm)	4	4,5	5

Verpakking

	Hoeveelheid	Type	Gewicht	Afmetingen
Stuks / voorverpakking	40			
Voorverpakking / karton	1	Zak	38 g	223*105*223 mm
Stuks / karton	40	Karton	736 g	600*400*280 mm

TOTAAL	Netto (kg)	Bruto (kg)
Gewicht	7,0	7,8

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	1120

HALF STOKBROOD BRUIN 175 g – 27 cm

EAN 54 200532 0928 4

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: 230 °C.

Baktemperatuur: 185-200 °C.

Baktijd: 14-16 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