

HALF STOKBROOD SUBLIME 140 g

EAN 54 200532 0689 4

TECHNISCHE FICHE – 20.10.2018

Ingrediënten: tarwebloem, water, gist, gejodeerd zout, emulgator: E472e; antioxidant: E300 en enzymen.

*Kan sporen bevatten van soja.

Voedingswaarden per 100 g

| | |
|---------------------|---------------------|
| Voedingswaarde | 1197 kJ 282 kcal |
| Koolhydraten | 58 g |
| - Waarvan suikers | 3,50 g |
| Vetten | 0,90 g |
| - Waarvan verzadigd | 0,10 g |
| Proteïnen | 8,60 g |
| Zout | 1,3 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 SUBLIME 140 g

EAN 54 200532 0689 4

TECHNISCHE FICHE – 20.10.2018

Caractéristiques physiques

| | Min |
|----------------|------|
| Poids (g) | 140 |
| Longueur (cm) | 22 |
| Largeur (cm) | 7,4 |
| Périmètre (cm) | 19,5 |

Valeurs microbiologiques (produit congelé)

| | |
|-------------------------------|------------------------|
| <i>Aérobies mésophiles</i> | <10 ⁶ ufc/g |
| <i>Entérobactéries</i> | <10 ⁴ ufc/g |
| <i>Escherichia coli</i> | <10 ² ufc/g |
| <i>Salmonelle</i> | Absence/25 g |
| <i>Staphylococcus aureus</i> | <10 ² ufc/g |
| <i>Listeria monocytogènes</i> | <10 ² ufc/g |

Emballage et conditionnement

| | | |
|-------|-----------------|----------------|
| Boîte | Mésures | 593x393x290 mm |
| | Unités | 53 |
| | Poids brut | 8,188 |
| | Poids net | 7,420 |
| | Date péremption | 365 jours |

Palettisation

| | | |
|----------------------|----------------------|---------|
| Structure logistique | Hauteur de palette | 2100 mm |
| | Boîtes/couche | 4 |
| | N° de couches | 7 |
| | Total boîtes/palette | 28 |
| | Poids brut (kg) | 249 kg |

HALF STOKBROOD SUBLIME 140 g

EAN 54 200532 0689 4

TECHNISCHE FICHE – 20.10.2018

Recommandations de préparation du produit

| | |
|-------------------------------|---------|
| Temps décongélation (min) | 15 à 20 |
| Température fermentation (°C) | - |
| Humidité fermentation (%) | - |
| Temps fermentation (min) | - |
| Température cuisson (°C) | 190 |
| Temps cuisson (min) | 15 à 17 |

Observations :

Produit congelé. Conserver à -14°C. Décongeler pour son utilisation à température ambiante. Une fois décongelé, ne pas recongeler.

1. Placer les pièces sur des plateaux perforés gouttière largeur et décongeler pendant 15-20 min.
2. Chauffer le four à 190°C pendant la décongélation.
3. Cuire entre 15 et 17 min en fonction de la quantité.

Manipulation du produit

Décongélation : 15-20 min

Cuit au four : 16-18 min à 190°C

Avant de mettre au four pulvériser avec eau pure