

## HALF STOKBROOD FITNESS

EAN 54 200532 0597 2

TECHNISCHE FICHE – 12.03.2015

**Ingrediënten:** Bloem (tarwe 45%, ROGGE 10%), water, havervlokken, lijnzaad, sojabonen, zonnebloempitten, gist, sesamzaad, zout, gerstemout.

*Kan sporen bevatten van melk (incl. lactose), ei en noten.*

### Voedingswaarden per 100 g

Voedingswaarde	1246 kJ 296 kcal
Koolhydraten	46,8 g
- Waarvan suikers	0,8 g
Vetten	6,1 g
- Waarvan verzadigd	0,8 g
Proteïnen	10,9 g
Zout	0,48 g
Fibre alimentaire	4,9 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 <sub>2</sub>	-
Lupine	-

## HALF STOKBROOD FITNESS

EAN 54 200532 0597 2

TECHNISCHE FICHE – 12.03.2015

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		959 * 24 * 86 mm
Stuks / karton	60	Karton		590 * 390 * 210 mm

TOTAAL	Netto (kg)	Bruto (kg)
Gewicht/poids	9,0	9,60

### PALLETISATIE

Type pallet	Euro
Aantal kartons per laag	4
Aantal lagen per pallet	8
Totaal aantal kartons per pallet	32
Hoogte pallet	183
Positie van het product in de verpakking	Bulk/vrac
Aantal stuks per palet	1920

## HALF STOKBROOD FITNESS

EAN 54 200532 0597 2

TECHNISCHE FICHE – 12.03.2015

### 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+03	CFU	g
Enterobacteria 37°C	<1,0E+01	CFU	g
Total coliforms	<1,0E+01	CFU	g
Coagulase pos. Staphylococci/Staphylococcus aureus	<5,0E+01	CFU	g
Sulfito-reducing anaerobic bacteria	<1,0E+01	CFU	g
Salmonella spp	absence	CFU	25 g
Listeria monocytogenes	absence	CFU	25 g
Yeasts	<1,0E+01	CFU	g
Moulds	<1,0E+01	CFU	g
Bacillus cereus	<2,0E+01	CFU	g
Clostridium perfringens			