

## HALF STOKBROOD WIT 125 g

### TECHNISCHE FICHE – 25.11.2014

**Ingrediënten:** tarwebloem, water, gist, gejodeerd zout.

#### Voedingswaarden per 100 g

Voedingswaarde	999 kJ 236 kcal
Koolhydraten	49 g
- waarvan suikers	<0,5 g
Vetten	0,9 g
- waarvan verzadigde vetten	0,2 g
Proteïnen	7,1 g
Vezels	2,3 g
Zout	1,4 g

**Allergenen:** + = aanwezig  
- = afwezig volgens recept  
? = mogelijke kruiscontaminatie

Glutenbevattende granen, namelijk tarwe, rogge, gerst, haver, spelt en kamut of de hybride soorten daarvan en producten op basis van glutenbevattende granen.	+
Schaaldieren en producten op basis van schaaldieren	-
Eieren en producten op basis van eieren	-
Vis en producten op basis van vis	-
Aardnoten en producten op basis van aardnoten	-
Soja en producten op basis van soja	?
Melk en producten op basis van melk (inclusief lactose)	?
Noten, namelijk amandelen ( <i>Amygdalus communis</i> L.), hazelnoten ( <i>Corylus avellana</i> ), walnoten ( <i>Juglans regia</i> ), cashewnoten ( <i>Anacardium occidentale</i> ), pecannoten ( <i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), paranoten ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), pistachenoten ( <i>Pistacia vera</i> ), macadamianoten ( <i>Macadamia ternifolia</i> ) en producten op basis van noten.	?
Selderij en producten op basis van selderij	-
Mosterd en producten op basis van mosterd	-
Sesamzaad en producten op basis van sesamzaad	?
Zwavel dioxide en sulfieten in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l	-

## HALF STOKBROOD WIT 125 g

### TECHNISCHE FICHE – 25.11.2014

uitgedrukt als totaalgehalte aan SO 2 moeten worden berekend voor producten die worden voorgesteld als klaar voor consumptie of als weer in de oorspronkelijke staat gebracht volgens de instructies van de fabrikanten.	
Lupine en producten op basis van lupine	-
Weekdieren en producten op basis van weekdieren	-

### Fysische eigenschappen voor 1 stuk

Gewicht	125 g	±5 g
Lengte	27 cm	±1,5 cm
Omtrek	17,5 cm	±1 cm
Aantal insnijdingen	2	

### Gebruiksaanwijzing

Specifieke bewaarcondities	Te bewaren bij -18°C. Na ontdooiing niet opnieuw invriezen.		
Houdbaarheid na productie	365 dagen		
	Tijd	Temperatuur	Opmerkingen
Ontdooien	30 min	kamertemperatuur	
Bakken	12-14 min	190°C	

## HALF STOKBROOD WIT 125 g

### TECHNISCHE FICHE – 25.11.2014

#### Verpakking

Beschrijving	Materiaal	Gewicht	Lengte	Breedte	Hoogte	Diameter	Aantal stuks
Primaire verpakking							
Foliezak	HDPE	32 g	870 mm	590 mm	-	-	1x50 st
Secundaire verpakking							
Kartonnen doos	karton	619 g	597 mm	397 mm	231 mm	-	1x50 st
Etiket	papier	3 g	300 mm	105 mm	-	-	-

#### Palletisatie

Pallet type	Europallet (120x80 cm)		
Nettogewicht verkoopseenheid	6 kg	Verkoopseenheid/laag	4
Brutogewicht verkoopseenheid	6,6 kg	Lagen/pallet	8
Totale pallethoogte (incl. pallet)	200 cm	Verkoopseenheid/pallet	32

#### Microbiologie

	m	M	THT (M)
Totaal aeroob mesofiel kiemgetal	500 cfu/g	5.000 cfu/g	5.000 cfu/g
Gisten	-	500 cfu/g	500 cfu/g
Schimmels	-	500 cfu/g	500 cfu/g
Enterobacteriaceae	-	1.000 cfu/g	-
Bacillus cereus	-	100 cfu/g	-
Staphylococcus aureus	-	100 cfu/g	-

Onze gegevens worden met de grootst mogelijke zorgvuldigheid verzameld. Wij kunnen echter geen garantie geven van de juistheid hiervan.