

STOKBROOD SUBLIME 380 g

EAN 54 200532 0692 4

TECHNISCHE FICHE – 12.07.2017

Ingrediënten: tarwebloem, water, gist, zout, emulgatoren: sojalecithine en E4712; bloembehandelmiddel: E300.

Voedingswaarden per 100 g

Voedingswaarde	1197 kJ 282 kcal
Koolhydraten	58,3 g
- Waarvan suikers	3,50 g
Vetten	0,94 g
- Waarvan verzadigd	0,1 g
Proteïnen	8,58 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	-

STOKBROOD SUBLIME 380 g

EAN 54 200532 0692 4

TECHNISCHE FICHE – 12.07.2017

Caractéristiques physiques

Par unité de produit congelé

	Min	Moyen	Max
Poids (g)	365	380	395
Longueur (cm)	49	52	55
Largeur (cm)	7,5	8,0	8,5

Valeurs microbiologiques (produit congelé)

<i>Entérobactéries</i>	<1x10 ³ ufc/g
<i>Escherichia coli</i>	<10 ufc/g
<i>Salmonelle</i>	Absence/25 g
<i>Staphylococcus aureus</i>	<10 ufc/g
<i>Listeria monocytogènes</i>	Absence/25 g

Emballage et conditionnement

Boîte	Mésures	593x393x297 mm
	Unités	22
	Poids brut	9,18 kg
	Poids net	8,36 kg
Étiquette	Position	Face avant et sur le côté de la boîte
	À consommer de préférence avant le	JJ/MM/AAAA
	Conditionnement	Correspond au jour et à l'heure de conditionnement
	Lot	Correspond au nombre d'ordre de fabrication

Palettisation

Palette	EURO	800x1200 mm
Structure logistique	Boîtes/couche	4
	N° de couches	7
	Total boîtes/palette	28
	Poids brut (kg)	285
	Hauteur (m)	2,3

STOKBROOD SUBLIME 380 g
EAN 54 200532 0692 4
TECHNISCHE FICHE – 12.07.2017

Distribution et stockage

À consommer de préférence avant	12 mois
Conservation	À une température de -18°C
Observations	Ne pas congeler une fois décongelé

Manipulation du produit

Décongélation : 20-25 min

Cuit au four : 19-21 min à 190°C