

## HALF STOKBROOD BRUIN BREED 165 g

EAN 54 200532 0646 7

TECHNISCHE FICHE – 08/09/2017

**Ingrediënten:** tarwebloem, water, voltarwemeel, gist, gejodeerd zout, gluten (tarwe), moutbloem (tarwe), meelverbeteraars (ascorbinezuur, L-cysteïne).

### Voedingswaarden per 100 g

|                             |                    |
|-----------------------------|--------------------|
| Voedingswaarde              | 991 kJ<br>234 kcal |
| Koolhydraten                | 46 g               |
| - waarvan suikers           | 1,0 g              |
| Vetten                      | 1,0 g              |
| - waarvan verzadigde vetten | 0,2 g              |
| Proteïnen                   | 8,0 g              |
| Vezels                      | 3,7 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  | ? |

## HALF STOKBROOD BRUIN BREED 165 g

EAN 54 200532 0646 7

TECHNISCHE FICHE – 08/09/2017

|   |   |
|---|---|
| Zwavel dioxide en sulfieten in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l uitgedrukt als totaalgehalte aan SO <sub>2</sub> 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             | 165 g | ±5 g    |
| Lengte              | 27 cm | ±1,5 cm |
| Omtrek              | 21 cm | ±1 cm   |
| Aantal insnijdingen | 2     |         |

### Gebruiksaanwijzing

|                            |  |             |                             |
|----------------------------|--|-------------|-----------------------------|
| Specifieke bewaarcondities | Te bewaren bij -18°C.<br>Na ontdooiing niet opnieuw invriezen. |             |                             |
| Houdbaarheid na productie  | 365 dagen  |             |                             |
|                            | Tijd   | Temperatuur | Opmerkingen                 |
| Ontdooien                  | 15 min   | 22°C        |                             |
| Bakken                     | 14-16 min  | 180°C       | Oven voorverwarmen<br>210°C |

## HALF STOKBROOD BRUIN BREED 165 g

EAN 54 200532 0646 7

TECHNISCHE FICHE – 08/09/2017

### Verpakking

| Beschrijving          | Materiaal | Gewicht | Lengte | Breedte | Hoogte | Diameter | Aantal stuks |
|-----------------------|-----------|---------|--------|---------|--------|----------|--------------|
| Primaire verpakking   |           |         |        |         |        |          |              |
| Foliezak              | HDPE      | 32 g    | 870 mm | 590 mm  | -      | -        | 1x34 st      |
| Secundaire verpakking |           |         |        |         |        |          |              |
| Kartonnen doos        | karton    | 619 g   | 597 mm | 397 mm  | 231 mm | -        | 1x34 st      |
| Etiket                | papier    | 3 g     | 300 mm | 105 mm  | -      | -        | -            |

### Palletisatie

|                                    |                        |                        |    |
|------------------------------------|------------------------|------------------------|----|
| Pallet type                        | Europallet (120x80 cm) |                        |    |
| Nettogewicht verkoopseenheid       | 5,6 kg                 | Verkoopseenheid/laag   | 4  |
| Brutogewicht verkoopseenheid       | 6,3 kg                 | Lagen/pallet           | 8  |
| Totale pallethoogte (incl. pallet) | 200 cm                 | Verkoopseenheid/pallet | 32 |

### Microbiologie

|                                 | m         | M           | THT (M)     |
|---------------------------------|-----------|-------------|-------------|
| Totaal aerob 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.