

## STOKBROOD SUBLIME 290 g

EAN 54 200532 0691 7

TECHNISCHE FICHE – 24/06/2020

**Ingrediënten:** tarwebloem, water, gist, zout, emulgatoren (E322 SOYA, E471), bloembehandelingsmiddel: E300, enzymen, plantaardige olie (zonnebloem en koolzaad).

### Voedingswaarden per 100 g

Voedingswaarde	1197 kJ 282 kcal
Koolhydraten	58,0 g
- Waarvan suikers	3,50 g
Vetten	0,9g
- Waarvan verzadigd	0,1 g
Proteïnen	8,6 g
Zout	0,89 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	-
Weekdieren	-

## STOKBROOD SUBLIME 290 g

EAN 54 200532 0691 7

TECHNISCHE FICHE – 24/06/2020

### Fysieke kenmerken

<i>Gewicht (g)</i>	290
<i>Lengte (mm)</i>	530
<i>Breedte (mm)</i>	70

### Verpakkingsspecificaties

<i>Pallet</i>	Hoogte	2,1
	Gewicht	247 kg
	Aantal dozen	28
	Aantal lagen	7
	Dozen per laag	4
<i>Doos</i>	Stuks	26
	Gewicht	8,540 kg
	Bruto	8,110 kg
	Breedte	593 mm
	Hoogte	290 mm
	Lengte	393 mm

### Microbiologische en nutritionele analyse

<i>Entérobactéries</i>	<1x10 <sup>4</sup> ufc/g
<i>Escherichia coli</i>	<10 <sup>2</sup> ufc/g
<i>Salmonelle</i>	Absence/25 g
<i>Staphylococcus aureus</i>	<10 <sup>2</sup> ufc/g
<i>Listeria monocytogènes</i>	<10 <sup>2</sup> ufc/g

### Opslag

Ten minste houdbaar tot	12 maanden na productie
Bewaring	Bewaren bij -18°C

### Bereidingswijze

**STOKBROOD SUBLIME 290 g**

**EAN 54 200532 0691 7**

**TECHNISCHE FICHE – 24/06/2020**

Ontdooitijd : 20 – 25 min

Afbaktijd : 18 – 20min op 190°C

BEVROREN PRODUCT. OPSLAAN BIJ -18°C. DOOI VOOR GEBRUIK BIJ KAMERTEMPERATUUR.  
ALS HET EENMAAL ONTDOOID IS, NIET MEER HERBEVRIEZEN