

STOKBROOD SUBLIME 380 g

EAN 54 200532 0692 4

TECHNISCHE FICHE – 03/05/2022

Ingrediënten:

TARWEbloem, water, gist, gejodeerd zout, enzymen.

Voedingswaarden per 100 g

Voedingswaarde	1039 kJ 247 kcal
Koolhydraten	50,0 g
- Waarvan suikers	3,10 g
Vetten	1,2 g
- Waarvan verzadigd	0,2 g
Proteïnen	7,4 g
Zout	1,2 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 ₂	-
Lupine	-
Weekdieren	-

STOKBROOD SUBLIME 380 g

EAN 54 200532 0692 4

TECHNISCHE FICHE – 03/05/2022

Fysieke kenmerken

<i>Gewicht (g)</i>	380
<i>Lengte (mm)</i>	520
<i>Breedte (mm)</i>	80

Verpakkingsspecificaties

<i>Pallet</i>	Hoogte	2140 mm
	Gewicht	291 kg
	Aantal dozen	28
	Aantal lagen	7
	Dozen per laag	4
<i>Doos</i>	Stuks	22
	Gewicht	8,360 kg
	Bruto	9,662 kg
	Breedte	595 mm
	Hoogte	285 mm
	Lengte	393 mm

Microbiologische en nutritionele analyse

<i>Aerobios aëroben</i>	<10 ⁶ ufc/g
<i>Entérobactéries</i>	<1x10 ⁴ ufc/g
<i>Escherichia coli</i>	<10 ² ufc/g
<i>Salmonelle</i>	Absence/25 g
<i>Staphylococcus aureus</i>	<10 ² ufc/g
<i>Listeria monocytogènes</i>	<10 ² ufc/g

Opslag

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

STOKBROOD SUBLIME 380 g

EAN 54 200532 0692 4

TECHNISCHE FICHE – 03/05/2022

Bereidingswijze

Ontdooitijd : 25 min

Afbaktijd : 18 – 20 min op 180°C

na ontdooien niet opnieuw invriezen.