

HALF STOKBROOD WIT BREED 165 g

EAN 54 200532 0908 6

TECHNISCHE FICHE – 14/03/2023

Ingrediënten: TARWEbloem, water, gist, gejodeerd zout(zout, kaliumjodaat), antioxidant (ascorbinezuur)

Voedingswaarden per 100 g

Voedingswaarde	1029 kJ 243 kcal
Koolhydraten	50 g
- waarvan suikers	0,9 g
Vetten	0,9 g
- waarvan verzadigde vetten	0,2 g
Proteïnen	7,2 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	?

HALF STOKBROOD WIT BREED 165 g

EAN 54 200532 0908 6

TECHNISCHE FICHE – 14/03/2023

Zwavedioxide en sulfieten in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l 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	165 g	±5 g
Lengte	28 cm	±1,5 cm
Omtrek	21 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	15 min	22°C	
Bakken	14 – 16 min	180°C	Oven voorverwarmen 210 °C

HALF STOKBROOD WIT BREED 165 g

EAN 54 200532 0908 6

TECHNISCHE FICHE – 14/03/2023

Verpakking

Beschrijving	Materiaal	Kleur	Gewicht	Afmetingen	Aantal stuks
Primaire verpakking					
Foliezak	HDPE 02	Blauw	30,8 g	-	35 st
Secundaire verpakking					
Kartonnen doos	Golfkarton PAP20	Wit	643 g	595 mm x 395 mm x 227 mm	35 st
Etiket	Papier PAP22	Wit	3 g	300 mm x 105 mm	-

Palletisatie

Pallet type	Europallet (120x80 cm)		
Nettogewicht verkoopseenheid	5,7 kg	Verkoopseenheid/laag	4
Brutogewicht verkoopseenheid	6,4 kg	Lagen/pallet	8
Totale pallethoogte (incl. pallet)	197 cm	Verkoopseenheid/pallet	32

Microbiologie

	m	M	THT (M)
Totaal aerob mesofiel kiemgetal		10.000 cfu/g	-
Gisten	-	1.000 cfu/g	-
Schimmels	-	1.000 cfu/g	-
Bacillus cereus	-	10.000 cfu/g	-

HALF STOKBROOD WIT BREED 165 g
EAN 54 200532 0908 6
TECHNISCHE FICHE – 14/03/2023

GMO-vrij verklaring

Wij verklaren hierbij dat de producten die wij leveren geen genetisch gemodificeerde organismen bevatten en dat ze niet van genetisch gemodificeerde gewassen zijn verkregen. Onze producten voldoen aan de regelgevingen (EG) 1829/2003 en (EG) 1830/2003, en derhalve behoeven ze geen additionele etikettering.

Verklaring

Wij verklaren dat het product voldoet aan de relevante nationale en/of Europese voedingswetgeving. Deze informatie is naar ons beste weten up to date en correct.

Ioniserende straling

Het product heeft geen ioniserende behandeling ondergaan.