

HALF STOKBROOD SUBLIME 185 g

EAN 54 200532 0690 0

TECHNISCHE FICHE – 12/12/2019

Ingrediënten: tarwebloem, water, gist, zout, antiklontermiddel: E170i, emulgatoren: E322 (SOJA-lecithine), E-471, bloembehandelingsmiddel: ascorbinezuur, enzymen, plantaardige olie (zonnebloem en koolzaad), emulgator (E222).

Voedingswaarden per 100 g

Voedingswaarde	1197 kJ 282 kcal
Koolhydraten	58,3 g
- Waarvan suikers	3,50 g
Vetten	0,9 g
- 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 ₂	-
Lupine	-
Weekdieren	-

HALF STOKBROOD SUBLIME 185 g

EAN 54 200532 0690 0

TECHNISCHE FICHE – 12/12/2019

Fysieke kenmerken

	Min
<i>Gewicht (g)</i>	190
<i>Lengte (mm)</i>	260
<i>Breedte (mm)</i>	8

Verpakkingsspecificaties

<i>Pallet</i>	Hoogte	2,1
	Gewicht	281 kg
	Aantal dozen	28
	Aantal lagen	7
	Dozen per laag	4
<i>Doos</i>	Stuks	46
	Gewicht	8,740 kg
	Bruto	9,310 kg
	Breedte	593 mm
	Hoogte	290 mm
	Lengte	393 mm

Microbiologische en nutritionele analyse

<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

HALF STOKBROOD SUBLIME 185 g

EAN 54 200532 0690 0

TECHNISCHE FICHE – 12/12/2019

Bereidingswijze

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