

HALF STOKBROOD SUBLIME 185 g

EAN 54 200532 0690 0

TECHNISCHE FICHE – 16.05.2017

Ingrediënten: tarwebloem, water, gist, zout, emulgatoren: sojalecithine en E4712; bloembehandelingsmiddel: E300.

*Kan sporen bevatten van **sesam**.

Voedingswaarden per 100 g

Voedingswaarde	1197 kJ 282 kcal
Koolhydraten	58,3 g
- Waarvan suikers	3,50 g
Vetten	0,94 g
- Waarvan verzadigd	0,1 g
Proteïnen	8,58 g
Zout	1,3 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	?
Zwavedioxide – 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 – 16.05.2017

Caractéristiques physiques

Par unité de produit congelé				Par unité de produit cuit	
	Min	Moyen	Max		
Poids (g)	170	185	200	Poids approx (g)	160
Longueur (cm)	24	26	28		
Largeur (cm)	7,5	8,0	8,5		
Périmètre (cm)	20,5	21,5	22,5		

Valeurs microbiologiques (produit congelé)

Entérobactéries	<1x10 ³ ufc/g
Escherichia coli	<10 ufc/g
Salmonelle	Absence/25 g
Staphylococcus aureus	<10 ufc/g
Listeria monocytogènes	Absence/25 g

Emballage et conditionnement

Boîte	Mésures	593x395x290 mm
	Unités	46
	Poids brut	9,3
	Poids net	8,5
Étiquette	Position	Face avant et sur le côté de la boîte
	À consommer de préférence avant le	JJ/MM/AAAA
	Conditionnement	Correspond au jour et à l'heure de conditionnement
	Lot	Correspond au nombre d'ordre de fabrication

Palettisation

Palette	EURO	800x1200 mm
Structure logistique	Boîtes/couche	4
	N° de couches	7
	Total boîtes/palette	28
	Poids brut (kg)	285,68
	Hauteur (m)	2,24

HALF STOKBROOD SUBLIME 185 g

EAN 54 200532 0690 0

TECHNISCHE FICHE – 16.05.2017

Distribution et stockage

À consommer de préférence avant	12 mois
Conservation	À une température de -18°C
Observations	Ne pas congeler une fois décongelé

Manipulation du produit

Décongélation : 15-20 min

Cuit au four : 16-18 min à 190°C

Avant de mettre au four pulvériser avec eau pure