

STOKBROOD WIT 280 g

EAN 54 200532 0568 2

TECHNISCHE FICHE – 25.11.2014

Ingrediënten: tarwebloem, water, gist, gejodeerd zout.

Voedingswaarden per 100 g

Voedingswaarde	1009 kJ 238 kcal
Koolhydraten	49 g
- waarvan suikers	<0,5 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	?

STOKBROOD WIT 280 g

EAN 54 200532 0568 2

TECHNISCHE FICHE – 25.11.2014

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	280 g	±10 g
Lengte	57 cm	±2,5 cm
Omtrek	18,5 cm	±1 cm
Aantal insnijdingen	5	

Gebruiksaanwijzing

Specifieke bewaarcondities	Te bewaren bij -18°C. Na ontdooiing niet opnieuw invriezen.		
Houdbaarheid na productie	365 dagen		
	Tijd	Temperatuur	Opmerkingen
Ontdooien	30 min	Kamertemperatuur	
Bakken	12-14 min	190°C	

STOKBROOD WIT 280 g

EAN 54 200532 0568 2

TECHNISCHE FICHE – 25.11.2014

Verpakking

Beschrijving	Materiaal	Gewicht	Lengte	Breedte	Hoogte	Diameter	Aantal stuks
Primaire verpakking							
Foliezak	HDPE	32 g	870 mm	590 mm	-	-	1x22 st
Secundaire verpakking							
Kartonnen doos	karton	619 g	597 mm	397 mm	231 mm	-	1x22 st
Etiket	papier	3 g	300 mm	105 mm	-	-	-

Palletisatie

Pallet type	Europallet (120x80 cm)		
Nettogewicht verkoopseenheid	5,9 kg	Verkoopseenheid/laag	4
Brutogewicht verkoopseenheid	6,5 kg	Lagen/pallet	8
Totale pallethoogte (incl. pallet)	200 cm	Verkoopseenheid/pallet	32

Microbiologie

	m	M	THT (M)
Totaal aerob mesofiel kiemgetal	500 cfu/g	5.000 cfu/g	5.000 cfu/g
Gisten	-	500 cfu/g	500 cfu/g
Schimmels	-	500 cfu/g	500 cfu/g
Enterobacteriaceae	-	1.000 cfu/g	-
Bacillus cereus	-	100 cfu/g	-
Staphylococcus aureus	-	100 cfu/g	-

Onze gegevens worden met de grootst mogelijke zorgvuldigheid verzameld. Wij kunnen echter geen garantie geven van de juistheid hiervan.