

---

## Technische fiche

### Commerciële naam

Comm. naam Half stokbrood

### Produktidentifikatie

Wettelijke omschrijving Diepgevroren half stokbrood , vorgebakken.

Goederencode 1905903000

### Compositie

Ingrediënten declaratie bloem: tarwe; water; gist; gejodeerd zout; vetstoffen:  
plantaardige oliën, plantaardige vetten; emulgatoren: lecithinen,  
E471; verdikkingsmiddel: guarpitmeel; weipoeder; dextrose.

Bevat afgeleiden van : gluten, melk.

### Samenstelling

Stuk : 130 G

### Additieven

E322 : lecithinen

E412 : guar gom

E471 : mono- en diglyceriden van vetzuren

### Nutritionele informatie

Energ. waarde	254 kcal/100g
Energ. waarde	1.074 kJ/100g
Eiwitten	7,1 g/100g
Koolhydraten	50,8 g/100g
Suikers	1,2 g/100g
Vetten	2,3 g/100g
Voedingsvezels	2,8 g/100g
Natrium	0,5 g/100g

### Algemene informatie

Geschikt voor vegetariërs	Ja
Geschikt voor veganisten	Nee
Plantaardig	Ja

### Opslagcondities

Bewaartemperatuur	max. -18°C
Houdbaarheid	365 dagen

### Gebruiksaanwijzing

ontdooitijd (min.) : 10-15

ontdooitemperatuur (°C) : kamertemperatuur  
Baktijd (Dekoven)/ontdooit (min.) : 10-15  
Baktemp. (Dekoven) (°C) : 220-230  
Baktijd (heteluchtoven)/ontdooit (min.) : 10-15  
Baktemp. (heteluchtoven) (°C) : 190-200  
Dekoven (condities) : met stoom  
Heteluchtoven (condities) : met stoom  
Info : Ontdooide producten nooit herinvriezen.

## Verpakkingen

<u>Verpakkingssoort</u>	<u>Verpakkingstype</u>	<u>Verpakkingsmateriaal</u>
Primaire verpakking	buisfolie	Kunststof Polyethyleen
Secundaire verpakking	sticker	Papier
Secundaire verpakking	doos	golfkarton
Secundaire verpakking	tape	Kunststof Polyethyleen
Tertiare verpakking	Stretchfilm	Kunststof Polyethyleen
Tertiare verpakking	Europallet	Hout
Tertiare verpakking	sticker	Kunststof Polyethyleen

## Dimensies

CU: Netto gewicht	6,760 kg
EDU: Netto gewicht	6,760 kg
EDU: Bruto gewicht	7,556 kg
EDU: Lengte	0,596 m
EDU: Breedte	0,396 m
EDU: Hoogte	0,262 m
EDU: EAN	05413476901750
PAL: Netto gewicht	189,280 kg
PAL: Bruto gewicht	234,935 kg
PAL: Lengte	1,200 m
PAL: Breedte	0,800 m
PAL: Hoogte	1,979 m
Palettisatie	7 lagen x 4 EDU per laag

## EC-allergenen lijst

Aardnoten en producten op basis daarvan	Nee
Eieren en producten op basis daarvan	Nee
Glutenbevattende granen en producten op basis daarvan	Ja
Lupine en producten op basis daarvan	Nee
Melk en producten op basis daarvan	Ja
Mosterd en producten op basis daarvan	Nee
Schaaldieren en producten op basis daarvan	Nee
Schaalvruchten en producten op basis daarvan	Nee
Selderij en producten op basis daarvan	Nee
Sesamzaad en producten op basis daarvan	Nee
Soja en producten op basis daarvan	Nee
Vis en producten op basis daarvan	Nee

---

Weekdieren en producten op basis daarvan	Nee
Zwaveldioxide en sulfieten (>10 mg/kg of 10 mg/l uitgedrukt als SO <sub>2</sub> )	Nee

## **Certificaten**

IFS Higher Level  
ISO 9001 (2000)

---

Vandemoortele Lipids and Dough Division  
Prins Albertlaan 12  
8870 Izegem  
Belgium

[www.vandemoortele.com](http://www.vandemoortele.com)

Volgens onze kennis zijn de gegevens correct op de datum van uitgifte.  
Gebruiksaanwijzingen kunnen verstrekt worden maar houden geen verantwoordelijkheid in van onzentwege gezien wij geen controle hebben over het eindproduct