

Productspecificatie



Stokbrood wit 280 g 57 cm PL Cuisette

Artikelnummer: A15597

Wettelijke benaming: Voorgebakken, diepgevroren stokbrood

EAN karton: 5407004781174

30 stuks/karton

Ingrediënten

TARWEbloem, water, gist, zout, verbeteraar (**TARWEBLOEM**, **TARWEGLUTEN**, meelverbeteraar: E300, enzymen (**TARWE**))

Fysische eigenschappen

	MIN	NORM	MAX
Gewicht (g)	266	280	294
Lengte (cm)	55	57	59,5
Breedte (cm)	5,5	6,5	7,5
Hoogte (cm)	4	4,5	5
Omtrek (cm)			

Voedingswaardentabel per 100g

Energetische waarde (kJ)	1063
Energetische waarde (kcal)	250
Vetten (g)	0,9
Waarvan verzadigde vetzuren (g)	0,2
Koolhydraten (g)	50,4
Waarvan suikers (g)	0,9
Voedingsvezels (g)	2,5
Eiwitten (g)	8,9
Zout (g)	1,25

Allergenenlijst

	Aanwezig	Kan sporen bevatten
Gluten	X	
Weekdieren		
Eieren		
Selderij		
Noten		
Mosterd		
Soja		
Melk (incl. lactose)		
Vis		
Sulfite		
Aardnoten		
Schaaldieren		
Lupine		
Sesam		

02/10/2025

Spuntini

Nijverheidslaan 70, 8540 Deerlijk

T +32 (0)56 / 61 11 55

info@spuntini.be

Productspecificatie



Stokbrood wit 280 g 57 cm PL Cuisette

Artikelnummer: A15597

Wettelijke benaming: Voorgebakken, diepgevroren stokbrood

EAN karton: 5407004781174

30 stuks/karton

Microbiologie

Type	Resultaten	Eenheid	Per
Totaal mesofiel kiemgetal	10.000	KVE	1 g
Staphylococcus aureus	10	KVE	1 g
Totaal coliformen			
Salmonella spp.	0	KVE	25 g
Listeria monocytogenes	0	KVE	25 g
Bacillus cereus	100	KVE	1 g
Gisten en schimmels	1.000	KVE	1 g

Verpakkingsmateriaal

	Materiaal	Lengte (cm)	Breedte (cm)	Hoogte (cm)	Gewicht (g)
Bulkzak	HDPE	22,3	105,4	22,3	38
Karton	KARTON	60	40	28	736

Verpakkingswijze en palletisatie

Stuks/karton	30
Voorverpakking/doos	1
Kartons/laag	4
Lagen/pallet	7
Kartons/pallet	28
Stuks/pallet	840
Pallethoogte	211 cm
Pallettype	EURO

Gewicht verpakking

Nettogewicht	8,4 kg (30 x 280 g)
Brutogewicht	9,174 kg

Bewaring

Bewaartemperatuur	-18°C
Na productie (in maanden)	

Organoleptische eigenschappen

Kleur	Goud bruin gebakken korst, witte kruim
Geur en smaak	Typisch voor vers gebakken bakkerijproduct
Textuur	Krokante korst; zachte open kruimstructuur met reguliere porositeit

02/10/2025

Spuntini

Nijverheidslaan 70, 8540 Deerlijk

T +32 (0)56 / 61 11 55

info@spuntini.be

Productspecificatie



Stokbrood wit 280 g 57 cm PL Cuisette

Artikelnummer: A15597

Wettelijke benaming: Voorgebakken, diepgevroren stokbrood

EAN kanton: 5407004781174

30 stuks/karton

Opmerking!

De zak telkens goed sluiten. Na ontdooiing niet opnieuw invriezen.

Bakmethode

	TIJD (min)	TEMPERATUUR (°C)
Ontdooien	10	-
Voorverwarmen	-	230
Bakken	12-14	190-200

* Het resultaat van het afbakken van de producten is zeer sterk afhankelijk van de gebruikte oveninstallatie. Om praktische redenen kunnen de door u opgegeven instructies verschillen met de waarden die terug te vinden zijn op het kartonetiket.

Verklaringen en goedkeuring

GMO-vrij	Wij verklaren hierbij dat de producten die wij leveren geen genetisch ge modificeerde 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.
----------	--

02/10/2025

Spuntini

Nijverheidslaan 70, 8540 Deerlijk

T +32 (0)56 / 61 11 55

info@spuntini.be