

Technische fiche Sablé Breton taartbodems

Neutraal /allergenenlijst (14/08/2020)

Artikelnummers:

SB01/SB02/SB03/SB04/SB06/SB10/SB11/SB13/SBvalentijn/SBHart/SBCoeur

Ingrediënten :

tarwebloem,boter(**melk**),suiker,**eieren**,bakpoeder(zuurnatriumpyrofosfaat,natriumbicarbonaat,tarwezetmeel,calciumcarbonaat),zout,aroma(vanille)

Voedingswaardetabel :

<u>Parameter</u>	<u>resultaat</u>	<u>eenheid</u>
RI_KG	23.6	%
RI_suikers	33.7	%
RI_vetten	34.8	%
RI_verzadigd vet	16.9	%
RI_eiwit	10.3	%
RI_zout	19.4	%
Totaal vet	24.3	%
Eiwit	5.2	%
Vocht	6.0	%
As	1.66	%
Zout (berekening NA)	1.16	g/100g
Voedingsvezel	1.5	%
Xylose	<0.20	%

Rhamnose	<0.20	%
Fructose	<0.20	%
Glucose	<0.20	%
Sucrose	30	%
Lactose	<0.20	%
Maltose	<0.20	%
Galactose	<0.20	%
Som van geanalyseerde suikers	30	%

Energetische waarde:

Kjoule	2040	kJoule/100g
Kcal	488	kcal/100g
Totale koolhydraten	61.4	<u>g/100g</u>

Microbiologische test:

<u>Parameter</u>	<u>resultaat</u>	<u>eenheid</u>
Totaal kiemgetal bij 22°C	<100	kve/g
E.coli	<10	kve/g
Enterobacteriaceae	<10	kve/g
Gisten	<100	kve/g
Schimmels	<100	kve/g
Listeria monocytogenes	afwezig	/25g
Melkzuurbacteriën bij 22°C	<100	kve/g
Salmonella	afwezig	/25g
Sulfietreducerende anaëroben	<10	kve/g
Coagulase positieve staphylococci	<100	kve/g

Bacillus cereus

<100

kve/g

Allergenen: tarwe/melk/eieren

Bewaaradvies: na ontdooien niet opnieuw invriezen; tenminste 48 u houdbaar bij 5°C

Houdbaarheid vanaf productie :12 maanden

Temperatuur opslag :-18°C

Logistiek:

SB01 : 96 stuks per doos; nettogewicht :3.240kg 56 stuks per palet.

8cm

SB02: 18 stuks per doos; nettogewicht :3.2kg, 60 dozen per palet.

18cm

SB03: 9 stuks per doos; nettogewicht: 2.6kg, 48 dozen per palet.

21cm

SB04: 9 stuks per doos; nettogewicht: 5.4kg, 24 dozen per palet.

27cm

SB06: 8 stuks per doos; nettogewicht:2.4kg, 48 dozen per palet.

24cm

SB10: 120 stuks per doos, nettogewicht: 0.950kg, 96 dozen per palet

5cm

SB11: 80 stuks per doos, nettogewicht :5.200kg, 80 dozen per palet

SB13: 36 stuks per doos, nettogewicht: 3.950kg, 80 dozen per palet

13cm

SBvalentijn: 80 stuks per doos, nettogewicht: 4.500kg, 56 dozen per palet hartvorm 9cm

SBHart/SBCoeur: 10 stuks per doos, nettogewicht: 1.700kg, 80 dozen per palet.

SBHart/SBCoeur klein: 80 stuks per doos, nettogewicht: 1.700kg, 80 dozen per palet.

Geproduceerd te:

Sablé breton bakery

Elfjulisingel 2 B

8770 Ingelmunster

België

www.sablebreton.be