TECHNISCHE FICHE

Schär ciabatta 4st 200g lact°

ref. **6593** cnk **2452977**

Productbeschrijving

Natuurlijk glutenvrij Ciabatta-afbakbroodjes

Kenmerken

Glutenvrij
Lactosevrij
Zonder eieren
Tarwevrij
Vezelrijk (= min 6g/100g of 3g/100 kcal)
Laag FODMAP gehalte



Ingrediënten

Maïszetmeel, water, zuurdesem 12% (rijstmeel, water), maïsmeel, rijstmeel, plantaardig vezel (psyllium), verdikkingsmiddel: hydroxypropylmethylcellulose, SOJA-eiwit, zonnebloemolie, gist, extra vierge olijfolie 0.9% zout, voedingszuren: citroenzuur, wijnsteenzuur, .
Kan sporen van lupine, mosterd en sesam bevatten

Land van oorsprong: Duitsland, Italië

Bruto kg/st	0,21
Netto kg/st	0.2
L st (mm)	130.0
B st (mm)	245.0
H st (mm)	66.0
# /sec.verp.	6.0
Bruto kg/sec.verp.	1.49
Netto kg/sec.verp.	1.2
L sec.verp. (mm)	150.0
B sec.verp. (mm)	400.0
H sec.verp. (mm)	251.0
# prim.verp/laag	96
# prim.verp/pallet	384
lagen/pallet	4

Microbiologische criteria

Totaal kiemen : <100000Kve/g
Gisten en schimmels : <100Kve/g

Houdbaarheid

Minimale houdbaarheid: 30 dagen
Maximale houdbaarheid: 120 dagen

Bewaarcondities

Bewaartemperatuur : 15 - 25°C
Droog bewaren

Bereidingswijze

Voor het bakken heel licht bevochtigen met water. In een voorverwarmde oven (hetelucht) op 200 - 210°C in 8-10 min afbakken (afhankelijk van de gewenste bruintegraad). Deze broodjes zijn voorgebakken.

EAN verkoopseenheid

8 008698 010259

Datum laatste wijziging **03/09/26**

Deze informatie is ingevuld op basis van inlichtingen ons verstrekt door de leverancier en dit zonder enige verbintenis en onder alle voorbehoud.

Schär ciabatta 4st 200g lact°

Nutritionele analyse

	/100 g	/ciabatta 50g	%RI
Energie kJ	976	488	
Energie kcal	231	116	
Vetten (g)	3,3	1,7	
Verzadigde vetzuren (g)	0,6	0,3	
Koolhydraten (g)	42	21	
Suikers (g)	3,9	1,9	
Vezels (g)	6,8	3,4	
Eiwitten (g)	4,6	2,3	
Zout (g)	1,2	0,6	

Schär ciabatta 4st 200g lact°

Allergenen

	Aanwezig	Afwezig	Sporen	Onbekend
Glutenbevattende granen en afgeleiden		x		
Tarwe		x		
Rogge		x		
Gerst		x		
Haver		x		
Spelt		x		
Schaaldieren en afgeleiden		x		
Eieren en afgeleiden		x		
Vis en afgeleiden		x		
Aardnoten en afgeleiden (Pinda)		x		
Soja en afgeleiden	x			
Melk en afgeleiden (incl lactose)		x		
Schaalvruchten		x		
Amandelen		x		
Hazelnoten		x		
Walnoten		x		
Cashewnoten		x		
Pecannoten		x		
Paranoten		x		
Pistachenoten		x		
Macadamianoten		x		
Selderij en afgeleiden		x		
Mosterd en afgeleiden			x	
Sesamzaad en afgeleiden			x	
Zwaveldioxide en sulfieten (> 10mg SO2/kg of 10mg		x		
Lupine en afgeleiden			x	
Weekdieren en afgeleiden		x		

GMO vrij