

TECHNISCHE FICHE - FICHE TECHNIQUE
TECHNICAL DATASHEET - TECHNISCHES DATENBLATT

Datum / Date / Daten:

LR 21/02/2017

Identificatie van het product / Identification du produit / Product identification / Produktidentifizierung

Omschrijving / Désignation / Description / Umschreibung

Witte Pistolet – Pistolet Blanc
55 g Van Marcke - Vermaut

Wettelijke benaming / Dénomination légale / Legal name / Offizieller Name

Vorgebakken, diepgevroren tarwebroodjes / Petits pains de blé, précuit et surgelé

Opmerking / Remarque / Remark / Bemerkung

Code

700205

EAN Consumentenverpakking / Emballage consommateur / Consumer packaging / Verbraucherverpackung

EAN Karton / Carton / Box

5413099112410

Oorsprong / Origine

EU

PICTURE



1. Ingrediënten / Ingrédients / Ingredients / Zutaten

Ingrediënten: **TARWE**bloem, water, gist, zout, dextrose, emulgator E472e, anti-klontermiddel E341iii.

Kan sporen bevatten van melk, eieren, soja, noten, sesam, mosterd, lupine, selderij en sulfiet.

Ingrédients: farine de **BLE**, eau, levure, sel, dextrose, émulsifiant E472e, anti-agglomérant E341iii.

Peut contenir des traces de lait, œufs, soja, noix, sésame, moutarde, lupine, céleri et sulfite.

Dit product is vrij van GMO / Produit sans OGM / GMO-free product / GVO frei

2. Karakteristieken / Caractéristiques/ Product characteristics / Eigenschaften

	MIN	NORM	MAX
Gewicht/poids/weight/Gewicht (g)	-	55	-
Diameter/diamètre (cm)			
Hoogte /hauteur/height/Höhe (cm)			
Lengte / longueur / length / Länge (cm)			

NUTRITIONELE WAARDEN/ VALEURS NUTRITIVES/ NUTRITIONAL VALUES/NÄHRWERT	g/ 100 g
Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values/Energie-wert (kcal)	210
Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values/Energie-wert (kJ)	891
Eiwitten/Protéines/Proteins/Eiweiß (g)	8,1
Koolhydraten/Hydrates de carbone/Carbohydrates (g)	40,9
Waarvan suikers/dont sucres/of which sugars (g)	1,4
Vetten/Graisses/Fats/Fette (g)	1,2
Waarvan verzadigd/dont saturé/ of which saturated/gesättigte Fettsäuren (g)	0,5
Voedingsvezels/Fibres/Food fibres/Faser (g)	1,3
Zout / Sel / Salt (g)	2,5
Natrium / natrium / sodium / Natrium (g)	1

MICROBIOLOGIE / MICROBIOLOGY / MIKROBIOLOGIE			
Tests	Results	Unit	per
Total coliforms	<100	CFU	1 g
Coagulase pos. Staphylococci/Staphylococcus aureus	<10	CFU	1 g
Salmonella spp	Absent	CFU	25 g
Listeria monocytogenes	Absent	CFU	25 g
Moulds	<1000	CFU	1 g
Bacillus cereus	---	CFU	1 g

3. Verpakking / Conditionnement / Packaging / Verpackung

	<i>Hoeveelheid / Quantité / Quantity / Menge</i>	<i>Type</i>	<i>Gewicht / poids / weight</i>	<i>Afmetingen / Dimensions / Sizes/Abmessungen</i>	
Stuks / voorverpakking Pièces / pré-emballage Units / prepackage Stück / Fürverpackung	20	-	-	-	
Voorverpakking / karton Pré-emballage / carton Prepackage / box Fürverpackung/ Karton	10	Zak/sachet/ bag/Beutel	-	-	cm
Stuks / karton Pièces / carton Units / box Stück/Karton	200	Karton/ carton/ box	-	-	mm

Total	Netto/net(kg)	Bruto/brut (kg)
Gewicht/poids/ weight/Gewicht	11,0	-

PALLETISATIE / PALETTISATION / PALLETISING / PALETTIERUNG	
Type pallet /modèle palette:	Euro
Aantal kartons per laag /nombre de cartons par plan / #cases/layer	6
Aantal lagen per pallet /nombre de plans par palette / #layers/palet	5
Totaal aantal kartons per pallet /nombre de cartons par palette / #cases/palet	30
Hoogte pallet /hauteur de la palette / height of palet	-
Aantal stuks per palet /nombre de pièces par palette / # pieces/pallet	6000

4. Bewaring/Conservation/Erhaltung

BEWAARINSTRUCTIES / INSTRUCTIONS DE CONSERVATION / CONSERVATION / KONSERVIERUNG	
Bewaartermijn op -18 °C na productie (THT)/ Conservation à -18 °C après production (DLV)/ Shelf life at temperature -18 °C after production / Erhaltung bis -18°C nach der Produktion (MHD)	185 dagen/jours/days/Tage
Bewaartermijn na afbakken/Conservation après cuisson/ shelflife after baking/Erhaltung nach Backen	24 uur/heures/hours/Stunde
<p>De zak telkens goed sluiten. Na ontdooiing niet opnieuw invriezen. Bien refermer le sac après chaque utilisation. Ne pas recongeler après décongélation. Den Beutel jedem Gebrauch gut schließen. Nach dem Auftauen auf keinen Fall erneut einfrieren. Close the bag well after each use. Defrosted products can't be frozen again.</p>	

5. Gebruik / Utilisation / usage/ Verwendung

AFBAKINSTRUCTIES / INSTRUCTIONS DE CUISSON / BAKING INSTRUCTIONS / AUFBACKANLEITUNG*	
Ontdooien gedurende/ Décongelez pendant/ Defrost during/ Auftauen für	15 min.
Verwarm de oven voor op / Préchauffez le four à / Preheat the oven / Heiz den Ofen vor auf	220 °C
Baktemperatuur / Cuire à / Baking temperature / Backen auf	220 °C
Baktijd / Cuire pendant / Baking time / Backzeit	15 min

* 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

Le résultat de la cuisson des produits dépend fortement du four utilisé. Pour des raisons pratiques, les valeurs sur l'étiquette du carton peuvent donc être différentes des valeurs indiquées par vous ici

After revision these baking instructions might be slightly altered by our product development department because the result of the baked products depends strongly on the oven installation in use.

Die Backzeiten und Backtemperaturen sind nur ungefähre Werte, denn das Ergebnis des Abbackens der Produkte ist sehr stark abhängig von der verwendeten Ofeninstallation. Den angegebenen Werten können aus praktischen Gründen von dem Verpackungsetikett abweichen.

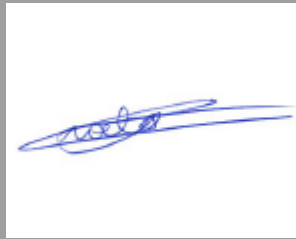
Date & Name supplier: Diversi Foods NV

Name: Roels

Surname: Lieselotte

Position: Product Data Manager

We guarantee that the provided information is accurate and according to European law regarding Food Safety.



Date & Signature: 21/02/2017 -