

TECHNISCHE FICHE/FICHE TECHNIQUE/ TECHNICAL DATASHEET/TECHNISCHES DATENBLATT

1. Identificatie van het product / Identification du produit/product identification/ Produktidentifizierung

Artikel n° / Article / Artikel: 1107

EAN: 5420001051149

Omschrijving/Désignation /Description/ Umschreibung:

JUMBO PISTOLET WIT / BLANC / WHITE / NATUR 90 g

Voorgebakken, diepgevroren tarwebroodje
Petit pain de blé précuit et surgelé
Prebaked, deep frozen wheat bun
Vorgebacken, tiefgefroren Weizenbrötchen



2. Ingrediënten / Ingrédients / Ingredients / Zutaten

NL - TARWEbloem, water, margarine, gist, **TARWE**zuurdesem, suiker, zout, **GERSTEMOUT**, bakmiddel (**TARWE**bloem, **TARWEMOUT**bloem, bloembehandelingsmiddel: E300, enzymen: hemicellulase, lipase, glucose-oxydase en amylase).
Kan sporen bevatten van ei, melk (incl. lactose),soja, mosterd, sesam, selderij, lupine, noten.

FR - Farine de BLE, eau, margarine, levure, levain de **BLE**, sucre, sel, **MALT D'ORGE**, agent de cuisson (farine de **BLE**, farine de **BLE MALTE**, agent de traitement de la farine: E300, enzymes: hémicellulose, lipase, glucose-oxydase et amylase).
Peut contenir des traces d'œufs, lait (incl. lactose), soja, moutarde, sésame, céleri, lupin et noix.

EN – WHEAT flour, water, margarine, yeast, **WHEAT** sourdough, sugar, salt, **BARLEY MALT**, baking agent (**WHEAT** flour, **WHEAT MALT** flour, flour treatment agent E300, enzymes: hemicelluloses, lipase, glucose-oxidize, amylase)

May contain traces of eggs, milk (incl. lactose), soya, mustard, sesame, celery, lupine and nuts.

DE – WEIZENmehl, Wasser, Margarine, Hefe, **WEIZEN** Sauerteig, Zucker, Salz, **GERSTEN**malz, Backmittel (**WEIZEN**mehl, **WEIZENMALZ**mehl, Mehlbehandlungsmittel: E300, Enzym: Hemicellulose, Lipase, Glukose-oxydase und Amylase).

Kann spüren von Eier, Milch (inkl. Laktose), Soja, Senf, Sesam, Sellerie, Lupine und Nüsse enthalten.

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

3. Karakteristieken / Caractéristiques/ Product characteristics / Eigenschaften

	MIN	NORM	MAX
Gewicht/poids/weight/Gewicht (g)	80	90	100
Lengte/longueur/length/Länge (cm)	10,5	11,5	12,5
Breedte/largeur/width/Breite (cm)	-	-	-
Hoogte /hauteur/height/Höhe (cm)	5	6	7

NUTRITIONELE WAARDEN/ VALEURS NUTRITIVES/ NUTRITIONAL VALUES	g/ 100 g
Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values (kcal)	264
Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values (kJ)	1116
Eiwitten/Protéines/Proteins (g)	7,8
Koolhydraten/Hydrates de carbone/Carbohydrates (g)	50,8
waarvan suikers/dont sucres/of which sugars (g)	0,4
Vetten/Graisses/Fats (g)	2,8
Waarvan verzadigd/dont saturé/of which saturated (g)	0,7
Voedingsvezels/Fibres/Food fibres (g)	1,8
Natrium/Sodium (g)	0,252
Zout / Sel / Salz / Salt (g)	0,63

MICROBIOLOGIE / MICROBIOLOGY / MIKROBIOLOGIE	
Staphylococcus aureus /in 1g	<10 cfu/g
Coliformes /in 1g	< 10 cfu/g
Salmonella /in 25g	afwezig/absent/25g
Bacillus cereus /in 1g	<10 cfu/g
Listeria monocytogenes /in 25g	afwezig/absent/25g
Schimmels / Moulds /in 1g	<10 cfu/g

4. Verpakking / Conditionnement / Conditioning

	<i>Hoeveelheid / Quantité / Quantity / Menge</i>	<i>Type</i>	<i>Gewicht / poids / weight</i>	<i>Afmetingen / Dimensions // Abmessungen</i>
Stuks / voorverpakking Pièces / pré-emballage Units / prepackage Stück / Fürverpackung	50			
Voorverpakking / karton Pré-emballage / carton Prepackage / box Fürverpackung/ Karton	1	Zak/sachet/Bag	0,040 kg	600 * (2 x 200) * 900 * 0,025 [mm]
Stuks / karton Pièces / carton Units / box Stück/Karton	50	Karton/carton/ Box	0,640 kg	595 * 395 * 255

Total	Netto/net(kg)	Bruto/brut (kg)
Gewicht/poids/ weight/Gewicht	4,5	5,180

PALLETISATIE / PALETTISATION / PALLETISING / PALETTIERUNG	
Type pallet/modèle palette/Type der Pallet/Type of pallet	Euro
Aantal kartons per laag/nombre de cartons par plan/Anzahl Kartons per Lage/ Number of cases per layer :	4
Aantal lagen per pallet/nombre de plans par palette/Anzahl Lagen per Pallet/Number of Layers per pallet :	7
Totaal aantal kartons per pallet/nombre de cartons par palette/Anzahl Kartons per Pallet/Number of cases per pallet :	28
Hoogte pallet/hauteur de la palette/Höhe der Pallet/height of palet :	194 cm
Positie van het product in de verpakking/position des produits dans l'emballage/Position des produits in der Karton/Position of the product in the case.	Gestapeld/ Empilé / stacked
Aantal stuks per palet /nombre de pièces par palette / Anzahl stücks per pallet/ # pieces/pallet	1400

5. Bewaring / Conservation / Erhaltung

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)	12 maand/mois/months/ Monaten
Bewaartermijn na afbakken/Conservation après cuisson/ shelflife after baking/Erhaltung nach Backen	6 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 not be frozen again.</p>	

6. Gebruik / Utilisation / Use / Verwendung

AFBAKINSTRUCTIES / INSTRUCTIONS DE CUISSON / BAKING INSTRUCTIONS / AUFBACKANLEITUNG*	
Ontdooien gedurende/ Décongelez pendant/Defrost during/Auftauen für	10 min.
Verwarm de oven voor op / Préchauffez le four à / Preheat the oven / Heiz den Ofen vor auf	230 °C
Baktemperatuur / Cuire à / Baking temperature / Backen auf	200 °C
Baktijd / Cuire pendant / Baking time / Backzeit	10-12 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 of supplier: Diversi Foods NV
Name: De Ridder
Surname: Astrid
Position: Quality Department

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

Date & Signature: 26/08/2014 -

