

TECHNISCHE FICHE - FICHE TECHNIQUE
TECHNICAL DATASHEET - TECHNISCHES DATENBLATT

Datum / Date / Daten:

18/05/2020

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

Omschrijving / Désignation / Description / Beschreibung

9*(6*Half stokbrood 120g) / 9*(6*Demi-Baguette) / 9*(6* Half Baguette)

Wettelijke benaming / Dénomination légale / Legal name / Verkehrsbezeichnung

Vorgebakken, diepgevroren tarweproduct / Produit de blé, précuit et surgelé / Prebaked, deep frozen wheat product

Code

8007-21

EAN Consumentenverpakking / Emballage consommateur / Consumer packaging

5404013708154

EAN Karton / Carton / Box

5404013708147

Oorsprong / Origine / Origin / Ursprung

EU



1. Ingrediënten / Ingrédients / Ingredients / Zutaten

Ingrediënten : TARWEBLOEM, water, gist, geijodeerd zout, verbeteraar (TARWEBLOEM, TARWEGLUTEN, bloemverbeteraar: E300, enzymen (bevat TARWE).

Ingrédients: farine de BLE, eau, levure, sel iodé, améliorant (farine de BLE, GLUTEN DE BLE, agent de traitement de la farine : E300, enzymes (contient du BLE).

Ingredients : WHEAT flour, water, yeast, iodized salt, improver (WHEAT flour, WHEAT GLUTEN, flour treatment agent: E300, enzymes (contains WHEAT).

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

2. Karakteristieken / Caractéristiques/ Product characteristics / Eigenschappen

	MIN	NORM	MAX
Gewicht/ poids/ weight (g)	115	120	125
Lengte/ Longueur/ Length (cm)	25	27	29,5
Breedte/ Largeur/ Width (cm)	5,5	6,5	7,5
Hoogte/ hauteur/ height (cm)	4	4,5	5

NUTRITIONELE WAARDEN/ VALEURS NUTRITIVES/ NUTRITIONAL VALUES/ NÄHRWERT	g/ 100 g
Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values (kJ)	1070
Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values (kcal)	252
Vetten/ Graisses/ Fats	1,0
Waarvan verzadigd/ dont saturé/ of which saturated	0,2
Koolhydraten/Hydrates de carbone/ Carbohydrates	51
Waarvan suikers/dont sucres/of which sugars	2,0
Voedingsvezels/ Fibres/ Dietary fibre	2,6
Eiwitten/ Protéines/ Proteins	8,8
Zout / Sel / Salt	1,2

MICROBIOLOGIE / MICROBIOLOGY / MIKROBIOLOGIE			
Tests	Results	Unit	per
<i>Salmonella</i> spp	Absent	CFU	25 g
<i>Listeria monocytogenes</i>	Absent	CFU	25 g
<i>Staphylococcus aureus</i>	<10	CFU	1 g
Coliforms	<100	CFU	1 g
<i>Bacillus cereus</i>	<100	CFU	1 g
Moulds	<1000	CFU	1 g

3. Verpakking / Conditionnement / Packaging / Verpackung

	<i>Hoeveelheid / Quantité / Quantity / Menge</i>	<i>Type/ Typ</i>	<i>Gewicht / poids / weight</i>	<i>Afmetingen / Dimensions / Sizes/Abmessungen</i>	
Stuks / voorverpakking Pièces / pré-emballage Units / prepackage Stück / Gebinde	6				
Voorverpakking / karton Pré-emballage / carton Prepackage / box Gebinde/ Karton	9	Zak/ sachet/ bag/ Beutel	13g	400*500	mm
Stuks / karton Pièces / carton Units / box Stück/Karton	54	Karton/ carton/ box	570g	600*390*260	mm

Total	Netto /net (kg)	Bruto/ brut (kg)
Gewicht/ poids/ weight/ Gewicht	6,8	7,5

PALLETISATIE / PALETTISATION / PALLETISING / PALETTIERUNG - PRODUCTION	
Type pallet / type de palette/ pallet type/ Palettentyp	EURO
Aantal kartons per laag / nombre de cartons par plan / number of cases per layer / Anzahl Kartons pro Lage	4
Aantal lagen per pallet / nombre de plans par palette / number of layers per palet / Anzahl Lagen pro Palette	7
Totaal aantal kartons per pallet / nombre de cartons par palette / number of cases per palet / Anzahl Kartons pro Palette	28
Hoogte pallet / hauteur de la palette / height of palet / Palettenhöhe	197
Aantal stuks per palet / nombre de pièces par palette / number of pieces/pallet / Anzahl Stück pro Palette	1512

PALLETISATIE / PALETTISATION / PALLETISING / PALETTIERUNG -- XPO	
Type pallet / type de palette/ pallet type/ Palettentyp	EURO
Aantal kartons per laag / nombre de cartons par plan / number of cases per layer / Anzahl Kartons pro Lage	4
Aantal lagen per pallet / nombre de plans par palette / number of layers per palet / Anzahl Lagen pro Palette	7
Totaal aantal kartons per pallet / nombre de cartons par palette / number of cases per palet / Anzahl Kartons pro Palette	28
Hoogte pallet / hauteur de la palette / height of palet / Palettenhöhe	197
Aantal stuks per palet / nombre de pièces par palette / number of pieces/pallet / Anzahl Stück pro Palette	1512

4. Bewaring/ Conservation/ Lagerung und Haltbarkeit

BEWAARINSTRUCTIES / INSTRUCTIONS DE CONSERVATION / CONSERVATION/ AUFBEWAHRUNGSHINWEISE	
Bewaartermijn op -18 °C na productie (THT)/ Conservation à -18 °C après production (DLUO)/ Shelf life at -18 °C after production (BBD)/ Haltbarkeit bei -18°C nach der Produktion (MHD)	12 maand/ mois/ months/ Monaten
Bewaartermijn na afbakken/ Conservation après cuisson/ conservation after baking / Erhaltung nach dem backen	24 Uur/ heures/ hours/ Stunden
De zak telkens goed sluiten. Na ontdooiing niet opnieuw invriezen. Bien refermer le sac après chaque utilisation. Ne pas recongeler après décongélation. Den Beutel nach jedem Gebrauch gut schließen. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren. Close the bag well after each use. After thawing don't freeze again.	

5. Gebruik / Utilisation / usage/ Verarbeitungshinweis

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 / Ofen vorheizen auf	230°C
Baktemperatuur / Cuire à / Baking temperature / Backtemperatur	185-200°C
Baktijd / Cuire pendant / Baking time / Backzeit	12-14 min.

* Het resultaat van het afbakken van de producten is zeer sterk afhankelijk van de gebruikte oveninstallatie. Om praktische redenen kunnen de door ons 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: Devillé

Surname: Sofie

Position: Quality Officer

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

Date & Signature: 18/05/2020

