

TECHNISCHE FICHE - FICHE TECHNIQUE  
TECHNICAL DATASHEET - TECHNISCHES DATENBLATT

Datum / Date / Daten:

28/01/2022

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

Omschrijving / Désignation / Description / Beschreibung

**Balance Pompoen Broodje 90g / Balance Petit Pain Graines de Courge 90g / Balance Pumpkin Roll 90g**

Wettelijke benaming / Dénomination légale / Legal name / Verkehrsbezeichnung

**Vorgebakken, diepgevroren tarweproduct met pompoenpitten / Produit de blé avec graines de courge précuit, surgelé / Prebaked, deep frozen wheat product with pumpkin seeds**

Oorsprong / Origine / Origin / Ursprung

BE

Code

8524

EAN Karton / Carton / Box

5404013710355



## 1. Ingrediënten / Ingrédients / Ingredients / Zutaten

**TARWE**bloem, water, zuurdesem (water, **TARWE**bloem, **ROGGE**bloem, hard **TARWE**gries, zuurdesem starter), pompoenpitten (15,5%), hard **TARWE**griesmeel, gist, zout, **TARWEGLUTEN**, meelverbeteraar: E300.

Kan sporen bevatten van melk (incl. lactose), walnoten, sesam en andere glutenbevattende granen

Farine de **BLE**, eau, levain (eau, farine de **BLE**, farine de **SEIGLE**, semoule de **BLE** dur, cultures de levain), graines de courge (15,5%), semoule de **BLE** dur, levure, sel, **GLUTEN DE BLE**, agent de traitement de la farine : E300.

Peut contenir des traces de sésame, noix, lait (incl. lactose) et autres céréales contenant du gluten.

**WHEAT** flour, water, sourdough (water, **WHEAT** flour, **RYE** flour, hard **WHEAT** semolina, sourdough starter), pumpkin seeds (15,5%), hard **WHEAT** semolina, yeast, salt, **WHEAT GLUTEN**, flour treatment agent: E300.

Can contain traces of sesame, nuts, milk (incl. lactose) and other gluten containing grains.

**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 (g)		90	
Lengte / Longueur / Length (mm)	85	90	100
Breedte / Largeur / Width (mm)	85	90	100
Hoogte / Hauteur / Height (mm)	40	45	50

<b>NUTRITIONELE WAARDEN/ VALEURS NUTRITIVES/ NUTRITIONAL VALUES/ NÄHRWERT</b>	<b>g/ 100 g</b>
Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values (kJ)	1260
Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values (kcal)	298
Vetten/ Graisses/ Fats	7,94
Waarvan verzadigd/ dont saturé/ of which saturated	1,55
Koolhydraten/Hydrates de carbone/ Carbohydrates	45,13
Waarvan suikers/dont sucres/of which sugars	1,78
Voedingsvezels/ Fibres/ Dietary fibre	2,79
Eiwitten/ Protéines/ Proteins	11,24
Zout / Sel / Salt	1,01

<b>MICROBIOLOGIE / MICROBIOLOGY / MIKROBIOLOGIE</b>			
<b>Tests</b>	<b>Results</b>	<b>Unit</b>	<b>per</b>
<i>Salmonella</i> spp	Absent	CFU	25 g
<i>Listeria monocytogenes</i>	Absent	CFU	25 g
<i>Staphylococcus aureus</i>	<10	CFU	1 g
<i>Coliforms</i>	<100	CFU	1 g
<i>Bacillus cereus</i>	<100	CFU	1 g
<i>Moulds</i>	<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	<b>70</b>				
Voorverpakking / karton Pré-emballage / carton Prepackage / box Gebinde/ Karton	<b>1</b>	Zak/ sachet/ bag/ Beutel	38g	<b>223*105*223</b>	mm
Stuks / karton Pièces / carton Units / box Stück/Karton	<b>70</b>	Karton/ carton/ box	736 g	<b>600*400*280</b>	mm

<b>Total</b>	<b>Netto /net (kg)</b>	<b>Bruto/ brut (kg)</b>
Gewicht/ poids/ weight/ Gewicht	<b>6,300</b>	<b>7,07</b>

<b>PALLETISATIE / PALETTISATION / PALLETISING / PALETTIERUNG - PRODUCTION</b>	
Type pallet / type de palette/ pallet type/ Palettentyp	<b>EURO</b>
Aantal kartons per laag / nombre de cartons par plan / number of cases per layer / Anzahl Kartons pro Lage	<b>4</b>
Aantal lagen per pallet / nombre de plans par palette / number of layers per palet / Anzahl Lagen pro Palette	<b>7</b>
Totaal aantal kartons per pallet / nombre de cartons par palette / number of cases per palet / Anzahl Kartons pro Palette	<b>28</b>
Hoogte pallet / hauteur de la palette / height of palet / Palettenhöhe	<b>211 cm</b>
Aantal stuks per palet / nombre de pièces par palette / number of pieces/pallet / Anzahl Stück pro Palette	<b>1960</b>

### 4. Bewaring/ Conservation/ Lagerung und Haltbarkeit

<b>BEWAARINSTRUCTIES / INSTRUCTIONS DE CONSERVATION / CONSERVATION/ AUFBEWAHRUNGSHINWEISE</b>	
Bewaartermijn op <b>-18 °C na productie (THT)</b> / Conservation à <b>-18 °C après production (DLUO)</b> / Shelf life at <b>-18 °C after production (BBD)</b> / Haltbarkeit bei <b>-18°C nach der Produktion (MHD)</b>	<b>12 maand/ mois/ months/ Monaten</b>
Bewaartermijn <b>na afbakken</b> / Conservation <b>après cuisson</b> / conservation <b>after baking</b> / Erhaltung <b>nach dem backen</b>	<b>24 Uur/ heures/ hours/ Stunden</b>
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*	
Verwarm de oven voor op / Préchauffez le four à / Preheat the oven / Ofen vorheizen auf	<b>220 °C</b>
Ontdooien gedurende / Décongeler pendant / Defrost during / Auftauen während	<b>10 min</b>
Baktemperatuur / Cuire à / Baking temperature / Backtemperatur	<b>185-200 °C</b>
Baktijd / Cuire pendant / Baking time / Backzeit	<b>6-8 min</b>

\* 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: Goessens**

**Surname: Nils**

**Position: Quality Manager**

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



**Date & Signature: 28/01/2022 -**