

TECHNISCHE FICHE - FICHE TECHNIQUE  
TECHNICAL DATASHEET - TECHNISCHES DATENBLATT

Datum / Date / Daten:

11/02/2019

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

Omschrijving / Désignation / Description / Umschreibung

**LUXE MINI BROODJES (4 SRT) / MINI PAINS DE LUXE (4 SRT) / MINI ROLLS DE LUXE (4 PCS) / MINI LUXUS BRÖTCHEN (4 SRT)**

Wettelijke benaming / Dénomination légale / Legal name / Offizieller Name

**Vorgebakken, diepgevroren tarwebroodjes / Petit pains de blé, précuit et surgelé / Pre-baked, deepfrozen wheat buns / Vorgebacken, tiefgefroren Weizenbrötchen**

Opmerking / Remarque / Remark / Bemerkung

Code

517

EAN Consumentenverpakking / Emballage consommateur / Consumer packaging / Verbraucherverpackung

5420001096379

EAN Karton / Carton / Box

5420001034357

Oorsprong / Origine / Origin / Ursprung

EU

**PICTURE**



## **1. Ingrediënten / Ingrédients / Ingredients / Zutaten**

### **A Mini Alpen**

NL: TARWE-en ROGGEbloem, water, zonnebloempitten 13%, gist, zout, GERSTEMOUT, meelverbeteraar (E300).

FR: Farine de BLE, farine de SEIGLE, eau, graines de tournesol 13%, levure, sel, MALT D'ORGE, agent de traitement de la farine (E300).

ENG: WHEAT and RYE flour, water, sunflower seeds 13%, yeast, salt, BARLEY MALT, flour treatment agent (E300).

DE: WEIZENmehl und ROGGENmehl, Wasser, ROGGENmehl, Sonnenblumenkerne 13%, Hefe, Salz, GERSTENMALZ, Mehlbehandlungsmittel (E300).

### **B Mini Schwarzwald**

NL: TARWE- en ROGGEbloem, water, gist, volle MELKpoeder, zout, koolzaadolie, meelverbeteraar (E300).

FR: Farine de BLE, farine de SEIGLE, eau, levure, LAIT entier en poudre, sel, huile de colza, agent de traitement de la farine (E300).

ENG: WHEAT and RYE flour, water, yeast, whole MILK powder, salt, rapeseed oil, flour treatment agent (E300).

DE: WEIZENmehl und ROGGENmehl, Wasser, Hefe, VollMILCHpulver, Salz, Rapsöl, Mehlbehandlungsmittel (E300).

### **C Mini Kornecken**

NL: TARWE- en ROGGEbloem, water, zonnebloempitten, HAVERVlokken, lijnzaad, gist, zout, suiker, koolzaadolie, meelverbeteraar (E300).

FR: Farine de BLE, farine de SEIGLE, eau, graines de tournesol, flocons d'AVOINE, graines de lin, levure, sel, sucre, huile de colza, agent de traitement de la farine (E300).

ENG: WHEAT flour, RYE flour, water, sunflower seeds, OAT flakes, linseed, yeast, salt, sugar, rapeseed oil, flour treatment agent (E300).

DE: WEIZENmehl, ROGGENmehl, Wasser, Sonnenblumenkerne, HAFERflocken, Leinsamen, Hefe, Salz, Zucker, Rapsöl, Mehlbehandlungsmittel (E300).

### **D Mini Pano Italo**

NL: TARWEbloem, water, SESAMzaad, aardappelvlokken, zout, raapzaadolie, aardappelgranules, zoete WEIpoeder (melk), suiker, gist, gedroogd TARWEzuurdesem, dextrose (TARWE), kruiden, plantaardig poederextract (TARWE).

FR: Farine de BLE, eau, graines de SESAME, flocons de pommes de terre, sel, huile de colza, granulés de pommes de terre, LACTOSERUM en poudre doux (lait), sucre, levure, levain de BLE séché, dextrose (BLE), épices, extrait de poudre végétale (BLE).

ENG: WHEAT flour, water, SESAME seeds, potato flakes, salt, rapeseed oil, potato granulate, sweet WHEY powder (milk), sugar, yeast, dried WHEAT sourdough, dextrose (WHEAT), spices, vegetable extract powder (WHEAT).

DE: WEIZENmehl, Wasser, SESAM, Kartoffelflocken, Salz, Rapsöl, Kartoffelgranulat, SüßMOLKENpulver (Milch), Zucker, Hefe, getrockneten WEIZENSauerteig, Dextrose (WEIZEN), Gewürze, Gemüsepulver –Extrakt (WEIZEN).

**Allergenen: gluten, melk (incl. lactose), sesamzaad.**

**Mogelijke sporen: eieren, soja, noten**

**Allergènes: gluten, lait (incl. lactose), graines de sésame**

**Peut contenir des traces de: œufs, soja, noix.**

**Allergens: gluten, milk (incl. Lactose), sesame**

**Possible traces: eggs, soy, nuts.**

**Allergene: Gluten, Milch (Inkl. Laktose), Sesam**

**Mögliche Spuren: Eier, Soja, Nüsse.**

**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)			
A	36	40	43
B	31,5	35	38
C	31.5	35	40
D	31	35	42
Lengte/longueur/length/Länge (cm)			
A	7,5	9,0	10,5
B	6,0	7,0	8,0
C	5,5	7,0	8,5
D	5,5	7,0	8,5
Breedte/largeur/width/Breite (cm)			
A	4,5	5,5	6,5
B	5,5	7,0	8,5
C	4,5	6,0	7,5
D	4,5	6,0	7,5
Hoogte /hauteur/height/Höhe (cm)			
A	3,0	4,0	5,0
B	3,5	4,0	4,5
C	3,0	4,0	5,0
D	2,5	4,0	5,5
Diameter/diamètre (cm)	-	-	-

NUTRITIONELE WAARDEN/ VALEURS NUTRITIVES/ NUTRITIONAL VALUES/NÄHRWERT	g/ 100 g
Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values/Energie-wert (kJ)	
A	1193
B	1128
C	1307
D	1226
Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values/Energie-wert (kcal)	
A	283
B	267
C	310
D	291
Vetten/Graisses/Fats/Fette (g)	
A	7,6
B	2,4
C	6,7
D	7,6
Waarvan verzadigd/dont saturé/ of which saturated/gesättigte Fettsäuren (g)	
A	1,0
B	0,7
C	0,8
D	1,0
Koolhydraten/Hydrates de carbone/Carbohydrates (g)	
A	41,8
B	50,6
C	49,5
D	44,6

<b>NUTRITIONELE WAARDEN/ VALEURS NUTRITIVES/ NUTRITIONAL VALUES/NÄHRWERT</b>	<b>g/ 100 g</b>
Waarvan suikers/dont sucres/of which sugars (g) A B C D	 <b>1,1</b> <b>1,6</b> <b>1,3</b> <b>2,5</b>
Eiwitten/Protéines/Proteins/Eiweiß (g) A B C D	 <b>9,8</b> <b>8,4</b> <b>10,7</b> <b>9,6</b>
Voedingsvezels/Fibres/Dietary fibre/ Ballaststoff (g) A B C D	 <b>4,6</b> <b>4,4</b> <b>4,3</b> <b>3,0</b>
Zout / Sel / Salt / Salz (g) A B C D	 <b>1,23</b> <b>1,35</b> <b>1,27</b> <b>2,84</b>

<b>MICROBIOLOGIE / MICROBIOLOGY / MIKROBIOLOGIE</b>			
<b>Tests</b>	<b>Results</b>	<b>Unit</b>	<b>per</b>
Total coliforms	<1,0 <sup>E</sup> +03	CFU	1 g
Coagulase pos. Staphylococci/ <i>Staphylococcus aureus</i>	<5,0 <sup>E</sup> +01	CFU	1 g
<i>Salmonella</i> spp	Absence	CFU	25 g
<i>Listeria monocytogenes</i>	Absence	CFU	25 g
Moulds	<1,0 <sup>E</sup> +01	CFU	1 g
<i>Bacillus cereus</i>	<2,0 <sup>E</sup> +01	CFU	1 g

### 3. Verpakking / Conditionnement / Packaging / Verpackung

	<b>Hoeveelheid / Quantité / Quantity / Menge</b>	<b>Type</b>	<b>Gewicht / poids / weight</b>	<b>Afmetingen / Dimensions / Sizes/Abmessungen</b>	
Stuks / voorverpakking Pièces / pré-emballage Units / prepackage Stück / Vorverpackung	<b>30</b>				
Voorverpakking / karton Pré-emballage / carton Prepackage / box Vorverpackung/ Karton	<b>4</b>	Zak/sachet/ bag/Beutel			mm
Stuks / karton Pièces / carton Units / box Stück/Karton	<b>120</b>	Karton/ carton/ box		<b>398*298*297</b>	mm

<b>Total</b>	<b>Netto/net(kg)</b>	<b>Bruto/brut (kg)</b>
Gewicht/poids/ weight/Gewicht	<b>4,35</b>	<b>4,856</b>

<b>PALLETISATIE / PALETTISATION / PALLETISING / PALETTIERUNG</b>	
Type pallet /modèle palette:	<b>Euro</b>
Aantal kartons per laag /nombre de cartons par plan / #cases/layer / #Kartons/Lage	<b>8</b>
Aantal lagen per pallet /nombre de plans par palette / #layers/palet / #Lagen/Palette	<b>6</b>
Totaal aantal kartons per pallet /nombre de cartons par palette / #cases/palet / #Kartons/Palette	<b>48</b>
Hoogte pallet /hauteur de la palette / height of palet / Palettenhöhe	<b>193,2</b>
Aantal stuks per palet /nombre de pièces par palette / # pieces/pallet / #Stück/Palette	<b>5760</b>

#### **4. Bewaring/Conservation/Erhaltung**

<b>BEWAARINSTRUCTIES / INSTRUCTIONS DE CONSERVATION / CONSERVATION / KONSERVIERUNG</b>	
Bewaartermijn op -18 °C <b>na productie</b> ( THT)/ Conservation à -18 °C <b>après production</b> (DLV)/ Shelf life at temperature -18 °C <b>after production</b> / Haltbarkeit bei -18°C <b>nach der Produktion</b> (MHD)	<b>12 maand/ mois/ months/ Monaten</b>
Bewaartermijn na ontdooien/Conservation après décongélation/ shelflife after defrosting/ Haltbarkeit nach auftauen	<b>24 uur/heures/hours/Stunde</b>
<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**

<b>AFBAKINSTRUCTIES / INSTRUCTIONS DE CUISSON / BAKING INSTRUCTIONS / AUFBACKANLEITUNG*</b>	
Ontdooien gedurende/ Décongelez pendant/ Defrost during/ Auftauen für	<b>10 min.</b>
Verwarm de oven voor op / Préchauffez le four à / Preheat the oven / Heiz den Ofen vor auf	<b>230°C</b>
Baktemperatuur / Cuire à / Baking temperature / Backen auf	<b>200°C</b>
Baktijd / Cuire pendant / Baking time / Backzeit	<b>8-10 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: Devillé**

**Surname: Sofie**

**Position: Quality**

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



**Date & Signature: 11/02/2019**