

TECHNISCHE FICHE - FICHE TECHNIQUE  
TECHNICAL DATASHEET - TECHNISCHES DATENBLATT

Datum / Date / Daten:

03/07/2019

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

Omschrijving / Désignation / Description / Beschreibung

**Baguette Sensation**

Wettelijke benaming / Dénomination légale / Legal name / Verkehrsbezeichnung

**Voorgebakken, diepgevroren tarwebroodproduct met zaden 6,6%/ produit de blé précuite et surgelée avec graines 6,6% / Pre-baked, deep-frozen wheat baguette with seeds 6,6%/ Vorgebackenes, tiefgefrorenes Weizenbaguette mit samen 6,6%**

Code

2667

Opmerking / Note / Hinweis

213459

EAN Karton / Carton / Box

**5404013707140**

Oorsprong / Origine / Origin / Ursprung

**EU**

**PICTURE**



## 1. Ingrediënten / Ingrédients / Ingredients / Zutaten

Ingrediënten: TARWE bloem, water, ROGGE bloem, boekweitmeel, gedroogd TARWE zuurdesem, SESAM zaad, zonnebloempitten, lijnzaad, gejodeerd zout, gedroogde GERSTE moutextract, maanzaad, gist, TARWE-moutmeel, verdikkingsmiddel (E 412). Kan sporen bevatten van eieren, melk, noten, soja.

Ingrédients: Farine DE BLÉ, eau, farine de SEIGLE, farine de sarrasin, levain de BLÉ séché, graines de SESAME, graines de tournesol, graines de lin, sel iodé, extrait de malt d'ORGE séché, graines de pavot, levure, farine de malt de BLÉ, épaississant (E 412). Peut contenir des traces d'œufs, de lait, de noix et de soja.

Ingredients: WHEAT flour, water, RYE flour, buckwheat flour, dried WHEAT sourdough, SESAME, sunflower grains, linseed, iodized salt, dried BARLEY malt extract, poppy seeds, yeast, WHEAT malt flour, thickener (E 412). May contain traces of eggs, milk, nuts, soy.

Zutaten: WEIZENmehl, Wasser, ROGGENmehl, Buchweizenmehl, getrockneter WEIZENSauerteig, SESAM, Sonnenblumenkörner, Leinsamen, Jodsalz, getrockneter GERSTENmalzextrakt, Mohn, Hefe, WEIZENmalzmehl, Verdickungsmittel (E 412). Kann Spuren von Eiern, Milch, Nüssen und Soja enthalten.

**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)		350	
Lengte/Longueur/Length/Länge (cm)	53	57	60
Breedte/Largeur/Width (cm)	6	7	8
Hoogte /hauteur/height/Höhe/Breite (cm)	4	4,5	5

NUTRITIONELE WAARDEN/ VALEURS NUTRITIVES/ NUTRITIONAL VALUES/NÄHRWERT	g/ 100 g
Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values/Energie-wert (kJ)	1137
Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values/Energie-wert (kcal)	269
Vetten/Graisses/Fats/Fette (g)	4,4
Waarvan verzadigd/dont saturé/ of which saturated/gesättigte Fettsäuren (g)	0,9
Koolhydraten/Hydrates de carbone/Carbohydrates/ Kohlenhydrate (g)	47
Waarvan suikers/dont sucres/of which sugars/ davon Zucker (g)	2,3
Eiwitten/Protéines/Proteins/Eiweiß (g)	8,4
Voedingsvezels/Fibres/Dietary fibre/ Ballaststoff (g)	3,8
Zout / Sel / Salt / Salz (g)	1,4

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
<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	20				
Voorverpakking / karton Pré-emballage / carton Prepackage / box Gebinde/ Karton	1	Zak/sachet/ bag/Beutel			mm
Stuks / karton Pièces / carton Units / box Stück/Karton	20	Karton/ carton/ box		<b>598*398*230</b>	mm

<b>Total</b>	<b>Netto/net(kg)</b>	<b>Bruto/brut (kg)</b>
Gewicht/poids/ weight/Gewicht	<b>7</b>	<b>7,630</b>

<b>PALLETISATIE / PALETTISATION / PALLETISING / PALETTIERUNG</b>	
Type pallet /modèle palette/pallet typ/palettentyp:	<b>Euro</b>
Aantal kartons per laag /nombre de cartons par plan / #cases/layer / #Kartons/Lage	<b>4</b>
Aantal lagen per pallet /nombre de plans par palette / #layers/palet / #Lagen/Palette	<b>7</b>
Totaal aantal kartons per pallet /nombre de cartons par palette / #cases/palet / #Kartons/Palette	<b>28</b>
Hoogte pallet /hauteur de la palette / height of palet / Palettenhöhe	<b>176</b>
Aantal stuks per palet /nombre de pièces par palette / # pieces/pallet / #Stück/Palette	<b>560</b>

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

<b>BEWAARINSTRUCTIES / INSTRUCTIONS DE CONSERVATION / CONSERVATION/ AUFBEWAHRUNGSHINWEISE</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 afbakken/Conservation après cuisson/ conservation after backing / Erhaltung nach Backen	<b>24 Uur/heures/hours/Stunden</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 nach jedem Gebrauch gut schließen. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.            Close the bag well after each use. After thawing don't freeze again.</p>	

## **5. Gebruik / Utilisation / usage/ Verarbeitungshinweis**

<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 / Ofen vorheizen auf	<b>230°C</b>
Baktemperatuur / Cuire à / Baking temperature / Backtemperatur	<b>200°C</b>
Baktijd / Cuire pendant / Baking time / Backzeit	<b>14-16 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: 03/07/2019**

