

TECHNISCHE FICHE - FICHE TECHNIQUE  
TECHNICAL DATASHEET

Datum / Date:

05/05/2021

Identificatie van het product / Identification du produit / Product identification

Omschrijving / Désignation / Description

**7\*(5x3 35g Ass. mini brood) / 7\*(5x3 35g Ass. mini pains) / 7\*(5x3 35g Ass. mini bread)**

Wettelijke benaming / Dénomination légale / Legal name

**Vorgebakken, diepgevroren tarwe- roggeproducten / Produits de blé et de seigle précuits et surgelés /  
Prebaked, deepfrozen wheat and rye products**

Code

**580-03**

EAN Consumentenverpakking / Emballage consommateur

5404013709342

EAN Karton / Carton / Box

**5404013709304**

Oorsprong / Origine / Origin

**EU**



## 1. Ingrediënten / Ingrédients / Ingredients

Ingrediënten: *Wit keizerbroodje*: **TARWEBLOEM**, water, gist, zout, raapzaadolie, bloemverbeteraar: E300. *Bruin keizerbroodje*: bloem (**TARWE** 67%, **ROGGE** 6%), water, gist, zout, **TARWEZEMELN**, vermalen **TARWEGRANEN**, vermalen **ROGGEGRANEN**, lijnzaad, gedroogde **ROGGEZUURDESEM**, gefragmenteerde **SOJABOON**, vermalen **TARWEMOUTGRANEN**, geroosterde **TARWEBLOEM**, geroosterde **ROGGEBLOEM**, specerijen, **SOJABLOEM**, **GERSTEMOUTEXTRACT** (**GERSTEMOUT**, water), geroosterde **TARWEMOUTBLOEM**, bloemverbeteraar: E300. *Ciabatini kruiden*: **TARWEBLOEM**, water, aardappelvlokken, **SESAMZAAD**, harde **TARWE**, raapzaadolie, zout, aardappelgranulaat, zoet weipoeder (**MELK**), gist, dextrose (**TARWE**), gedroogde **TARWEZUURDESEM**, specerijen 0,7%, plantaardig poeder extract (bevat **TARWE**). *Ciabatini pompoen*: bloem (**TARWE** 49%, **ROGGE** 12%), pompoenpitten 24%, water, gist, zout, bloemverbeteraar: E300. *Ciabatini olijven*: **TARWEBLOEM**, water, zwarte olijven 6%, zout, gist, specerijen, bloemverbeteraar: E300.  
**Kan sporen bevat en van: eieren en schaalvruchten.**

Ingrédients: *Petit pain empereur blanc*: farine de **BLE**, eau, levure, sel, huile de colza, agent de traitement de la farine: E300. *Petit pain empereur gris*: farine (**BLE** 67%, **SEIGLE** 6%), eau, levure, sel, son de **BLE**, grains de **BLE** moulu, grains de **SEIGLE** moulu, graines de lin, levain de **SEIGLE** séchées, **SOJA** fragmenté, grains de **BLE** malté et moulu, farine de **BLE** torréfié, farine de **SEIGLE** torréfié, épices, farine de **SOJA**, extrait de malt d'**ORGE** (malt d'**ORGE**, eau), farine de **BLE** malté et torréfié, agent de traitement de la farine: E300. *Ciabatini aux épices*: farine de **BLE**, eau, flocons de pommes de terre, graines de **SESAME**, **BLE** dur, huile de colza, sel, granulés de pommes de terre, lactosérum doux en poudre (**LAIT**), levure, dextrose (**BLE**), levain de **BLE** séché, épices 0,7%, extrait de poudre végétale (contient du **BLE**). *Ciabatini aux graines de potiron*: farine (**BLE** 49%, **SEIGLE** 12%), graines de citrouille 24%, eau, levure, sel, agent de traitement de la farine: E300. *Ciabatini aux olives*: farine de **BLE**, eau, olives noires 6%, sel, levure, épices, agent de traitement de la farine: E300.  
**Peut contenir des traces de: œufs et fruits à coque.**

Ingredients: *White Emperor Roll*: **WHEAT** flour, water, yeast, salt, rapeseed oil, flour improver: E300. *Brown emperor bun*: flour (**WHEAT** 67%, **RYE** 6%), water, yeast, salt, **WHEAT** bran, ground **WHEAT** cereals, ground **RYE** cereals, linseed, dried **RYE** sourdough, fragmented **SOYBEAN**, ground malted **WHEAT** cereals, roasted **WHEAT** flour, roasted **RYE** flour. spices, **SOY** flour, **BARLEY** malt extract (**BARLEY** malt, water), roasted **WHEAT** malt flour, flour treatment agent: E300. *Ciabatini seasoning*: **WHEAT** flour, water, potato flakes, **SESAME** seeds, durum **WHEAT**, rapeseed oil, salt, potato granulate, sweet whey powder (**MILK**), yeast, dextrose (**WHEAT**), dried **WHEAT** sourdough, spices 0.7%, vegetable powder extract (contains **WHEAT**). *Ciabatini pumpkin*: flour (**WHEAT** 49%, **RYE** 12%), pumpkin seeds 24%, water, yeast, salt, flour improver: E300. *Ciabatini olives*: **WHEAT** flour, water, black olives 6%, salt, yeast, spices, flour treatment agent: E300.  
**May contain traces of: eggs and nuts.**

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

## 2. Karakteristieken / Caractéristiques/ Product characteristics

	MIN	NORM	MAX
Gewicht/ poids/ weight (g)			
A	27	30	38
B	32	35	41
C	32	35	48
D	32	35	47
E	32	35	36
Lengte/ Longueur/ Length (cm)			
A	6	7	8
B	5,5	7	8,5
C	5,5	7	8,5
D	4,5	6	7,5
E	5	6,5	8
Breedte/ Largeur/ Width (cm)			
A	6	7	8
B	5,5	7	8,5
C	4,5	6	8,5
D	5,5	7	7,5
E	6	7,5	8

Hoogte/ hauteur/ height (cm)			
A	3	4	5
B	2,5	4	5,5
C	2,5	4	5,5
D	2,5	4	5,5
E	2,5	4	5,5

<b>NUTRITIONELE WAARDEN/ VALEURS NUTRITIVES/ NUTRITIONAL VALUES</b>	<b>g/ 100 g</b>
Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values (kJ)	<b>1252</b>
Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values (kcal)	<b>297</b>
Vetten/ Graisses/ Fats	<b>5,6</b>
Waarvan verzadigd/ dont saturé/ of which saturated	<b>0,9</b>
Koolhydraten/Hydrates de carbone/ Carbohydrates	<b>50</b>
Waarvan suikers/dont sucres/of which sugars	<b>2,3</b>
Voedingsvezels/ Fibres/ Dietary fibre	<b>3,4</b>
Eiwitten/ Protéines/ Proteins	<b>9,8</b>
Zout / Sel / Salt	<b>1,48</b>

<b>MICROBIOLOGIE / MICROBIOLOGY</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

	<i>Hoeveelheid / Quantité / Quantity</i>	<i>Type</i>	<i>Gewicht / poids / weight</i>	<i>Afmetingen / Dimensions / Sizes</i>	
Stuks / voorverpakking Pièces / pré-emballage Units / prepackage	15				
Voorverpakking / karton Pré-emballage / carton Prepackage / box	7	Zak/ sachet/ bag	19g		mm
Stuks / karton Pièces / carton Units / box	105	Karton/ carton/ box	+500g	<b>398*298*297</b>	mm

<b>Total</b>	<b>Netto /net (kg)</b>	<b>Bruto/ brut (kg)</b>
Gewicht/ poids/ weight	<b>3,57</b>	<b>4,532</b>

<b>PALLETISATIE / PALETTISATION / PALLETISING - PRODUCTION</b>	
Type pallet / type de palette/ pallet type	<b>EURO</b>
Aantal kartons per laag / nombre de cartons par plan / number of cases per layer	<b>8</b>
Aantal lagen per pallet / nombre de plans par palette / number of layers per palet	<b>6</b>
Totaal aantal kartons per pallet / nombre de cartons par palette / number of cases per palet	<b>48</b>
Hoogte pallet / hauteur de la palette / height of palet	<b>193,2</b>
Aantal stuks per palet / nombre de pièces par palette / number of pieces/pallet	<b>5040</b>

<b>PALLETISATIE / PALETTISATION / PALLETISING - XPO</b>	
Type pallet / type de palette/ pallet type	<b>EURO</b>
Aantal kartons per laag / nombre de cartons par plan / number of cases per layer	<b>8</b>
Aantal lagen per pallet / nombre de plans par palette / number of layers per palet	<b>6</b>
Totaal aantal kartons per pallet / nombre de cartons par palette / number of cases per palet	<b>48</b>
Hoogte pallet / hauteur de la palette / height of palet	<b>193,2</b>
Aantal stuks per palet / nombre de pièces par palette / number of pieces/pallet	<b>5040</b>

#### 4. Bewaring/ Conservation

<b>BEWAARINSTRUCTIES / INSTRUCTIONS DE CONSERVATION / CONSERVATION</b>	
Bewaartermijn op <b>-18 °C na productie (THT)/ Conservation à -18 °C après production (DLUO)/ Shelf life at -18 °C after production (BBD)</b>	<b>12 maand/ mois/ months</b>
Bewaartermijn <b>na afbakken/ Conservation après cuisson/ conservation after baking</b>	<b>24 Uur/ heures/ hours</b>
De zak telkens goed sluiten. Na ontdooiing niet opnieuw invriezen. Bien refermer le sac après chaque utilisation. Ne pas recongeler après décongélation. Close the bag well after each use. After thawing don't freeze again.	

#### 5. Gebruik / Utilisation / usage

<b>AFBAKINSTRUCTIES / INSTRUCTIONS DE CUISSON / BAKING INSTRUCTIONS *</b>	
Ontdooien gedurende/ Décongelez pendant/ Defrost during	<b>10 min.</b>
Verwarm de oven voor op / Préchauffez le four à / Preheat the oven	<b>220°C</b>
Baktemperatuur / Cuire à / Baking temperature	<b>185-200°C</b>
Baktijd / Cuire pendant / Baking time	<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.

**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: 05/05/2021**

