

TECHNISCHE FICHE - FICHE TECHNIQUE
TECHNICAL DATASHEET - TECHNISCHES DATENBLATT

Datum / Date / Daten:

05/03/2020

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

Omschrijving / Désignation / Description / Beschreibung

Wit rond brood 600g / Pain Rustique Rond Blanc 600 g / Rustic Round White Bread 600g

Wettelijke benaming / Dénomination légale / Legal name / Verkehrsbezeichnung

Vorgebakken, diepgevroren tarwe-roggebrood / Pain de blé et de seigle précuit et surgelé / Prebaked, deepfrozen wheat and rye bread

Code

1907

EAN Karton / Carton / Box

5420001093675

Oorsprong / Origine / Origin / Ursprung

EU



1. Ingrediënten / Ingrédients / Ingredients / Zutaten

Ingrediënten: **TARWEBLOEM**, **ROGGE** zuurdesem (**ROGGE**BLOEM, water), water, **ROGGE**BLOEM, zout, gist, karwijzaden, **TARWE** mout.

Kan sporen bevatten van ei, noten, sesamzaad, soja, melk.

Ingrédients: farine de **BLE**, levain de **SEIGLE** (farine de **SEIGLE**, eau), eau, farine de **SIEGLE**, sel, levure, graines de carvi, malt de **BLE**.

Peut contenir des traces d'œuf, noix, graines de sésame, soja, lait.

Ingredients : **WHEAT** flour, **RYE** sourdough (**RYE** flour, water), water, **RYE** flour, salt, yeast, caraway seeds, **WHEAT** malt.

May contain traces of egg, nuts, sesame seeds, soya, milk.

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)	580	600	620
Hoogte/ hauteur/ height (cm)	7	8	9
Diameter/diamètre (cm)	21,5	22	23,5

NUTRITIONELE WAARDEN/ VALEURS NUTRITIVES/ NUTRITIONAL VALUES/ NÄHRWERT	g/ 100 g
Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values (kJ)	1048
Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values (kcal)	247
Vetten/ Graisses/ Fats	0,8
Waarvan verzadigd/ dont saturé/ of which saturated	0,3
Koolhydraten/Hydrates de carbone/ Carbohydrates	51
Waarvan suikers/dont sucres/of which sugars	0,6
Voedingsvezels/ Fibres/ Dietary fibre	2,4
Eiwitten/ Protéines/ Proteins	8
Zout / Sel / Salt	1,7

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	11				
Voorverpakking / karton Pré-emballage / carton Prepackage / box Gebinde/ Karton	1	Zak/ sachet/ bag/ Beutel	40g	590*460*900	mm
Stuks / karton Pièces / carton Units / box Stück/Karton	11	Karton/ carton/ box	560g	600*400*275	mm

Total	Netto /net (kg)	Bruto/ brut (kg)
Gewicht/ poids/ weight/ Gewicht	6,6	7,2

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	8
Totaal aantal kartons per pallet / nombre de cartons par palette / number of cases per palet / Anzahl Kartons pro Palette	32
Hoogte pallet / hauteur de la palette / height of palet / Palettenhöhe	235
Aantal stuks per palet / nombre de pièces par palette / number of pieces/pallet / Anzahl Stück pro Palette	352

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	208
Aantal stuks per palet / nombre de pièces par palette / number of pieces/pallet / Anzahl Stück pro Palette	308

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	60 min.
Verwarm de oven voor op / Préchauffez le four à / Preheat the oven / Ofen vorheizen auf	200°C
Baktemperatuur / Cuire à / Baking temperature / Backtemperatur	180°C
Baktijd / Cuire pendant / Baking time / Backzeit	17-20 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: 05/03/2020

Surname: Devillé

Position: Sofie

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



Date & Signature: 05/03/2020