

TECHNISCHE FICHE - FICHE TECHNIQUE
TECHNICAL DATASHEET

Datum / Date:

14/12/2023

Identificatie van het product / Identification du produit / Product identification

Omschrijving / Désignation / Description

Cru stokbrood 330 g / Cru baguette 330 g / Raw baguette 330 g

Wettelijke benaming / Dénomination légale / Legal name

Cru, diepgevroren tarweproduct / Produit de blé, cru et surgelé / Deepfrozen raw wheat product

Code

2807

Opmerking / Note

EAN Consumentenverpakking / Emballage consommateur / Consumer packaging

5404013711260

EAN Karton / Carton / Box

5404013712236

Oorsprong / Origine / Origin

EU



Foto van afgebakken product/ *Photo du produit cuit/ *Photo of fully baked product

1. Ingrediënten / Ingrédients / Ingredients

Ingrediënten: **TARWEBLOEM**, water, gist, zout, **TARWEGLUTEN**, gemoute **TARWEBLOEM**, gedeactiveerde gist, emulgator: E471, antioxidant: E300, enzymen.

Kan sporen bevatten van sesamzaad.

Ingrédients: farine de **BLE**, eau, levure, sel, gluten de **BLE**, farine de **BLE** malté, levure désactivée, émulsifiant : E471, antioxydant: E300, enzymes.

Peut contenir des traces de graines de sésame.

Ingredients: **WHEAT** flour, water, yeast, salt, **WHEAT** gluten, malted **WHEAT** flour, deactivated yeast, emulsifier: E471, antioxidant: E300, enzymes.

May contain traces of sesame seeds

Dit product is niet bestraald en vrij van GMO / Ce produit est non irradié et sans OGM / This product is non-irradiated and free of GMO

2. Karakteristieken / Caractéristiques/ Product characteristics

	MIN	NORM	MAX
Gewicht/ poids/ weight (g)	320	330	340
Lengte/ Longueur/ Length (cm)	51	54	57
Breedte/ Largeur/ Width(cm)			
Hoogte/ hauteur/ height (cm)			

NUTRITIONELE WAARDEN/ VALEURS NUTRITIVES/ NUTRITIONAL VALUES*	g/ 100 g
Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values(kJ)	1258
Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values (kcal)	297
Vetten/ Graisses/ Fats	1,5
Waarvan verzadigd/ dont saturé/ of which saturated	0,4
Koolhydraten/Hydrates de carbone/ Carbohydrates	60
Waarvan suikers/dont sucres/of which sugars	3,4
Voedingsvezels/ Fibres/ Dietary fibre	3,2
Eiwitten/ Protéines/ Proteins	9,2
Zout / Sel / Salt	1,5

*Berekende waarden / Valeurs calculées/ Calculated Values

MICROBIOLOGIE / MICROBIOLOGY			
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

	<i>Hoeveelheid / Quantité / Quantity</i>	<i>Type / Typ</i>	<i>Gewicht / poids / weight</i>	<i>Afmetingen / Dimensions / Sizes</i>	
Stuks / voorverpakking Pièces / pré-emballage Units / prepackage	45				
Voorverpakking / karton Pré-emballage / carton Prepackage / box	1	Zak/ sachet/ Bag	26g	580*235*850	mm
Stuks / karton Pièces / carton Units / box	45	Karton/ carton/ box	560g	708*233*206	mm

Total	Netto /net (kg)	Bruto/ brut (kg)
Gewicht/ poids/ weight	14,85	15,44

PALLETISATIE / PALETTISATION / PALLETISING - PRODUCTION	
Type pallet / type de palette/ pallet type/	EURO
Aantal kartons per laag / nombre de cartons par couche / number of cases per layer	5
Aantal lagen per pallet / nombre de plans par palette / number of layers per palet	8
Totaal aantal kartons per pallet / nombre de cartons par palette / number of cases per palet	40
Hoogte pallet / hauteur de la palette / height of palet	1,80m
Aantal stuks per palet / nombre de pièces par palette / number of pieces/pallet	1800

PALLETISATIE / PALETTISATION / PALLETISING - GXO	
Type pallet / type de palette/ pallet type	EURO
Aantal kartons per laag / nombre de cartons par couche / number of cases per layer	
Aantal lagen per pallet / nombre de plans par palette / number of layers per palet	
Totaal aantal kartons per pallet / nombre de cartons par palette / number of cases per palet	
Hoogte pallet / hauteur de la palette / height of palet	
Aantal stuks per palet / nombre de pièces par palette / number of pieces per pallet	

4. Bewaring/ Conservation

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)	5 maand/ mois/ months/ Monaten
Bewaartermijn na afbakken/ Conservation après cuisson/ conservation after baking / Erhaltung nach dem backen	24 Uur/ heures/ hours/ Stunden
<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

AFBAKINSTRUCTIES / INSTRUCTIONS DE CUISSON / BAKING INSTRUCTIONS *	
Rijzen / Pousser / Rise	
Optie 1 / Option 1: ➤ Directe rijs / Pousse directe / Direct proofing	3h - 3h15: 26°C Vochtigheid/humidité/humidity: 74-80%
Optie 2 / Option 2 ➤ Rijzen in remrijkskast / Pousser à chambre de pousse / Proofing in brake proofer	Bewaartemp./ temp. de stockage/ storage temp.: 3°C 2h - 2h15: 24 - 26°C Vochtigheid/humidité/humidity: 74-80%
Verwarm de oven voor op / Préchauffez le four à / Preheat the oven	230°C
Baktemperatuur / Cuire à / Baking temperature	185-195°C
Baktijd / Cuire pendant / Baking time	18-21 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.

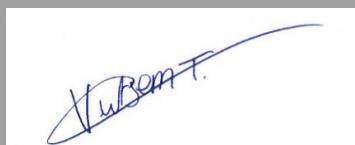
Date & Name supplier: Diversi Foods NV

Name: Van Cutsem

Surname: Tessa

Position: Quality Officer

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



Date & Signature: 14/12/2023