

TECHNISCHE FICHE - FICHE TECHNIQUE
TECHNICAL DATASHEET

Datum / Date:

19/05/2024

Identificatie van het product / Identification du produit / Product identification

Omschrijving / Désignation / Description

Rustiek rond bruin 600g / Pain rustique gris rond 600g / Rustic Round Dark Bread 600g

Wettelijke benaming / Dénomination légale / Legal name

Vorgebakken, diepgevroren tarweproduct / Produit de blé précuit et surgelé / Prebaked, deepfrozen wheat product

Code

1960

EAN Karton / Carton / Box

5420001094412

Oorsprong / Origine / Origin

EU



1. Ingrediënten / Ingrédients / Ingredients

Ingrediënten: **TARWEBLOEM**, **ROGGEbloem**, water, gist, zout, **GERSTEMOUT**, **TARWEMOUT**.
Kan sporen bevatten van andere glutenbevattende granen, eieren, pinda, soja, sesamzaad en melk.

Ingrédients: farine de **BLE**, farine de **SEIGLE**, eau, levure, sel, malt d'**ORGE**, malt de **BLE**.
Peut contenir des traces d'autres céréales contenant du gluten, œufs, arachides, soja, graines de sésame et lait.

Ingredients: **WHEAT** flour, **RYE** flour, water, yeast, salt, **BARLEY** malt, **WHEAT** malt.
May contain traces of other gluten-containing grains, eggs, peanuts, soy, sesame seeds and milk.

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)	580	600	630
Lengte/ Longueur/ Length (cm)	20	21	22
Breedte/ Largeur/ Width(cm)	20	21	22
Hoogte/ hauteur/ height (cm)	7	8	9

NUTRITIONELE WAARDEN/ VALEURS NUTRITIVES/ NUTRITIONAL VALUES*	g/ 100 g
Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values(kJ)	1067
Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values (kcal)	252
Vetten/ Graisses/ Fats	1,0
Waarvan verzadigd/ dont saturé/ of which saturated	0,3
Koolhydraten/Hydrates de carbone/ Carbohydrates	52
Waarvan suikers/dont sucres/of which sugars	1,8
Voedingsvezels/ Fibres/ Dietary fibre	3,2
Eiwitten/ Protéines/ Proteins	6,7
Zout / Sel / Salt	1,4

*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	14				
Voorverpakking / karton Pré-emballage / carton Prepackage / box	1	Zak/ sachet/ Bag	40g	590*460*900	mm
Stuks / karton Pièces / carton Units / box	14	Karton/ carton/ box	560g	600*400*290	mm

Total	Netto /net (kg)	Bruto/ brut (kg)
Gewicht/ poids/ weight	8,4	9,0

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	4
Aantal lagen per pallet / nombre de plans par palette / number of layers per palet	7
Totaal aantal kartons per pallet / nombre de cartons par palette / number of cases per palet	28
Hoogte pallet / hauteur de la palette / height of palet	2,03 m
Aantal stuks per palet / nombre de pièces par palette / number of pieces/pallet	392

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	4
Aantal lagen per pallet / nombre de plans par palette / number of layers per palet	7
Totaal aantal kartons per pallet / nombre de cartons par palette / number of cases per palet	28
Hoogte pallet / hauteur de la palette / height of palet	2,03 m
Aantal stuks per palet / nombre de pièces par palette / number of pieces per pallet	392

4. Bewaring/ Conservation

BEWAARINSTRUCTIES / INSTRUCTIONS DE CONSERVATION / CONSERVATION	
Bewaartermijn op -18 °C na productie (THT)/ Conservation à -18 °C après production (DLUO)/ Shelf life at -18 °C after production (BBD)	12 maand/ mois/ months
Bewaartermijn na afbakken/ Conservation après cuisson/ conservation after baking	24 Uur/ heures/ hours
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

AFBAKINSTRUCTIES / INSTRUCTIONS DE CUISSON / BAKING INSTRUCTIONS *

Ontdooien gedurende/ Décongelez pendant/ Defrost during	60'
Verwarm de oven voor op / Préchauffez le four à / Preheat the oven	220°C
Baktemperatuur / Cuire à / Baking temperature	185-200°C
Baktijd / Cuire pendant / Baking time	16-18'

* 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.

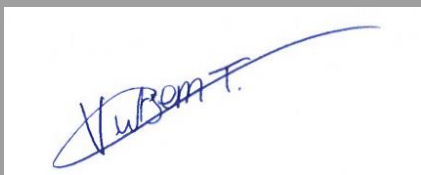
Date & Name supplier: Diversi Foods NV

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: 23/10/2023