

TECHNISCHE FICHE - FICHE TECHNIQUE
TECHNICAL DATASHEET

Datum / Date:

9/07/2025

Identificatie van het product / Identification du produit / Product identification

Omschrijving / Désignation / Description

10*3 Focaccia Romana 300g – voorgesneden / 10*3 Focaccia Romana 300g – précoupé / 10*3 Focaccia Romana 300g - presliced

Wettelijke benaming / Dénomination légale / Legal name

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

Code

1968

EAN Consumentenverpakking / Emballage consommateur / Consumer packaging

5420001093477

EAN Karton / Carton / Box

5420001093460

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, olijfolie, gemoute **TARWEBLOEM**.
Kan melk, soja, mosterd en sesamzaad bevatten.

Ingrédients: farine de **BLE**, eau, levure, sel, huile d'olive, farine de **BLE** malté.
Peut contenir lait, soja, moutarde et graines de sésame.

Ingredients: **WHEAT** flour, water, yeast, salt, olive oil, malted **WHEAT** flour.
May contain milk, soja, mustard and 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)	270	300	330
Lengte/ Longueur/ Length (cm)	46	50	52
Breedte/ Largeur/ Width(cm)	11	12	13,5

NUTRITIONELE WAARDEN/ VALEURS NUTRITIVES/ NUTRITIONAL VALUES*	g/ 100 g
Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values(kJ)	1089
Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values (kcal)	257
Vetten/ Graisses/ Fats	2,4
Waarvan verzadigd/ dont saturé/ of which saturated	0,5
Koolhydraten/Hydrates de carbone/ Carbohydrates	48
Waarvan suikers/dont sucres/of which sugars	2,0
Voedingsvezels/ Fibres/ Dietary fibre	2,1
Eiwitten/ Protéines/ Proteins	10
Zout / Sel / Salt	1,3

*Berekende waarden / Valeurs calculées/ Calculated Values

Microbiologische informatie/ Informations microbiologiques/ Microbiological information	M
Totaal mesofiel kiemgetal/ Nombre total de bactéries mésophiles / Total mesophilic bacterial count (KVE/g)	< 1.000.000
Gisten / Levures /Yeasts (KVE/g)	< 1.000
Schimmels / Moisissures / Moulds (KVE/g)	< 1.000
E. coli (KVE/g)	< 100
Staphylococcus aureus (KVE/g)	< 500
Bacillus cereus (KVE/g)	< 1.000
Listeria monocytogenes (KVE/g)	< 100
Salmonella spp (KVE/25g)	Absent

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	3				
Voorverpakking / karton Pré-emballage / carton Prepackage / box	10	Zak/ sachet/ Bag	5g	500*120	mm
Stuks / karton Pièces / carton Units / box	30	Karton/ carton/ box	640g	600*400*360	mm

Total	Netto /net (kg)	Bruto/ brut (kg)
Gewicht/ poids/ weight	9,0	9,7

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	6
Totaal aantal kartons per pallet / nombre de cartons par palette / number of cases per palet	24
Hoogte pallet / hauteur de la palette / height of palet	2,31m
Aantal stuks per palet / nombre de pièces par palette / number of pieces/pallet	720

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	5
Totaal aantal kartons per pallet / nombre de cartons par palette / number of cases per palet	20
Hoogte pallet / hauteur de la palette / height of palet	1,95m
Aantal stuks per palet / nombre de pièces par palette / number of pieces per pallet	600

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)	18 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	10'
Verwarm de oven voor op / Préchauffez le four à / Preheat the oven	230°C
Baktemperatuur / Cuire à / Baking temperature	185-200°C
Baktijd / Cuire pendant / Baking time	6-8'

* 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: 9/07/2025