

TECHNISCHE FICHE - FICHE TECHNIQUE
TECHNICAL DATASHEET - TECHNISCHES DATENBLATT

Datum / Date / Daten:

22/04/2025

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

Omschrijving / Désignation / Description / Umschreibung

Mini mix- zachte broodjes / Mini mix- petits pains doux/ Mini mix- soft rolls

Wettelijke benaming / Dénomination légale / Legal name / Offizieller Name

Volledig gebakken, diepgevroren tarwe- rogge producten / Produits de seigle et de blé entièrement cuits et surgelés / Fully baked, deep-frozen wheat-rye products

Code

2355

EAN Karton / Carton / Box

5404013703777

Oorsprong / Origine

BE



1. Ingrediënten / Ingrédients / Ingredients / Zutaten

Ingrediënten: A.WIT: **TARWEBLOEM**, water, **ROGGEbloem**, boter (**MELK**), gist, plantaardig vet: palm RSPO SG, gejodeerd zout, suiker, dextrose, emulgator: E472e, **SOJABLOEM**, raapzaadolie, **TARWEMOUTBLOEM**, meelverbeteraar: E300.

B.BRUIN: volkoren **TARWEMEEL**, water, **TARWEBLOEM**, **ROGGEbloem**, boter (**MELK**), gist, plantaardig vet: palm RSPO SG, gejodeerd zout, suiker, dextrose, emulgator: E472e, **SOJABLOEM**, **TARWEMOUTBLOEM**, raapzaadolie, meelverbeteraar: E300.

C.MEERGRANEN: **TARWEBLOEM**, water, gist, boter (**MELK**), plantaardig vet: palm RSPO SG, **GERSTEVLOKKEN**, bruin lijnzaad, zonnebloempitten, gejodeerd zout, **TARWEBLOEM**, suiker, meelverbeteraar: E300, geroosterde **SOJA** granules, geroosterde **GERSTEMOUTBLOEM**, **TARWEGLUTEN**, gefermenteerde **ROGGEbloem**, **TARWEMOUTBLOEM**, dextrose, emulgator: E472e, **SOJABLOEM**, raapzaadolie.

Kan eieren, noten en sesamzaad bevatten.

Ingrédients: A.BLANC: farine de **BLE**, eau, farine de **SEIGLE**, beurre (**LAIT**), levure, graisse végétale: palm RSPO SG, sel iodé, sucre, dextrose, émulsifiant: E472e, farine de **SOJA**, huile de colza, farine de **BLE** malté, agent de traitement de la farine: E300.

B.BRUN: farine de **BLE** intégrale, eau, farine de **BLE**, farine de **SEIGLE**, beurre (**LAIT**), levure, graisse végétale: palm RSPO SG, sel iodé, sucre, dextrose, émulsifiant: E472e, farine de **SOJA**, farine de **BLE** malté, huile de colza, agent de traitement de la farine: E300.

C. MULTICÉRÉALES: farine de **BLE**, eau, levure, beurre (**LAIT**), graisse végétale: palm RSPO SG, flocons d'**ORGE**, graines de lin brun, graines de tournesol, sel iodé, farine de **BLE**, sucre, agent de traitement de la farine: E300, granulés de **SOJA** torréfiés, farine d'**ORGE** malté et toréfié, **GLUTEN DE BLE**, farine de **SEIGLE** fermentée, farine de **BLE** malté, dextrose, émulsifiant: E472e, farine de **SOJA**, huile de colza.

Peut contenir des œufs, fruits à coque et graines de sésame.

Ingredients: A.WHITE: **WHEAT** flour, water, **RYE** flour, butter (**MILK**), yeast, vegetable fat: palm RSPO SG, iodized salt, sugar, dextrose, emulsifier: E472e, **SOY** flour, rapeseed oil, malted **WHEAT** flour, flour treatment agent: E300.

B.BRUN: whole **WHEAT** flour, water, **WHEAT** flour, **RYE** flour, butter (**MILK**), yeast, vegetable fat: palm RSPO SG, iodized salt, sugar, dextrose, emulsifier: E472e, **SOY** flour, malted **WHEAT** flour, rapeseed oil, flour treatment agent: E300.

C. MULTICEREALS: **WHEAT** flour, water, yeast, butter (**MILK**), vegetable fat: palm RSPO SG, **BARLEY** flakes, brown flax seeds, sunflower seeds, iodized salt, **WHEAT** flour, sugar, flour treatment agent: E300, roasted **SOY** granules, malted and roasted **BARLEY** flour, **WHEAT GLUTEN**, fermented **RYE** flour, malted **WHEAT** flour, dextrose, emulsifier: E472e, **SOY** flour, rapeseed oil.

May contain eggs, nuts and sesame seeds.

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)	30	35	40
Lengte/ Longueur/ Length (cm)	7	8	9
Breedte/ Largeur/ Width(cm)	7	8	9
Hoogte/ hauteur/ height (cm)	2,5	3,5	4,5

NUTRITIONELE WAARDEN/ VALEURS NUTRITIVES/ NUTRITIONAL VALUES/NÄHRWERT	g/ 100 g
GEMIDDELDE / MOYENNE / AVERAGE	
Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values/Energie-wert (kJ)	1293
Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values/Energie-wert (kcal)	309
Vetten/Graisses/Fats/Fette (g)	9,3
Waarvan verzadigd/dont saturé/ of which saturated/gesättigte Fettsäuren (g)	4,7
Koolhydraten/Hydrates de carbone/Carbohydrates (g)	46
Waarvan suikers/dont sucres/of which sugars (g)	2,4
Eiwitten/Protéines/Proteins/Eiweiß (g)	8,6
Voedingsvezels/Fibres/Food fibres/Faser (g)	4,2
Zout / Sel / Salt (g)	1,2

MICROBIOLOGIE / MICROBIOLOGY / MIKROBIOLOGIE			
Tests	Results	Unit	per
Total coliforms		CFU	1 g
Coagulase pos. Staphylococci/Staphylococcus aureus	100	CFU	1 g
Salmonella spp	absent	CFU	25 g
Listeria monocytogenes	absent	CFU	25 g
Moulds	1000	CFU	1 g
Bacillus Cereus	1000	CFU	1 g

3. Verpakking / Conditionnement / Packaging / Verpackung

	<i>Hoeveelheid / Quantité / Quantity / Menge</i>	<i>Type</i>	<i>Gewicht / poids / weight</i>	<i>Afmetingen / Dimensions / Sizes/Abmessungen</i>	
Stuks / voorverpakking Pièces / pré-emballage Units / prepackage Stück / Fürverpackung	30				
Voorverpakking / karton Pré-emballage / carton Prepackage / box Fürverpackung/ Karton	3	Zak/sachet/ bag/Beutel	25 g		mm
Stuks / karton Pièces / carton Units / box Stück/Karton	90	Karton/ carton/ box	380 g	400x 290x 250	mm

Total	Netto/ net (kg)	Bruto/ brut (kg)
Gewicht/poids/ weight/Gewicht	3.15	3.605

PALLETISATIE / PALETTISATION / PALLETISING / PALETTIERUNG	
Type pallet /modèle palette:	Euro
Aantal kartons per laag /nombre de cartons par plan / #cases/layer	8
Aantal lagen per pallet /nombre de plans par palette / #layers/palet	7
Totaal aantal kartons per pallet /nombre de cartons par palette / #cases/palet	56
Hoogte pallet /hauteur de la palette / height of palet (cm)	1,90 m
Aantal stuks per palet /nombre de pièces par palette / # pieces/pallet	5040

4. Bewaring/Conservation/Erhaltung

BEWAARINSTRUCTIES / INSTRUCTIONS DE CONSERVATION / CONSERVATION / KONSERVIERUNG	
Bewaartermijn op -18 °C na productie (THT)/ Conservation à -18 °C après production (DLV)/ Shelf life at temperature -18 °C after production / Erhaltung bis -18°C nach der Produktion (MHD)	6 maanden/ mois/ months/ Monaten
Bewaartermijn na ontdooien/Conservation après décongélation/ shelflife after defrosting/Erhaltung nach auftauen	48 uur/heures/hours/Stunde
De zak telkens goed sluiten. Na ontdooiing niet opnieuw invriezen. Bien refermer le sac après chaque utilisation. Ne pas recongeler après décongélation. Den Beutel jedem Gebrauch gut schließen. Nach dem Auftauen auf keinen Fall erneut einfrieren. Close the bag well after each use. Defrosted products can't be frozen again.	

5. Gebruik / Utilisation / usage/ Verwendung

AFBAKINSTRUCTIES / INSTRUCTIONS DE CUISSON / BAKING INSTRUCTIONS / AUFBACKANLEITUNG*	
Ontdooien gedurende/ Décongelez pendant/ Defrost during/ Auftauen für	45 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: 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: 22/04/2025

