

TECHNISCHE FICHE - FICHE TECHNIQUE
TECHNICAL DATASHEET - TECHNISCHES DATENBLATT

Datum / Date / Daten:

12/12/2019

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

Omschrijving / Désignation / Description / Beschreibung

Stokbrood wit breed / Baguette blanche large / Baguette white wide / Baguette weiß breit

Wettelijke benaming / Dénomination légale / Legal name / Verkehrsbezeichnung

Vorgebakken, diepgevroren tarwebroodproduct / Produit de blé précuit et surgelé / Pre-baked, deep-frozen wheat product / Vorgebackenes, tiefgefrorenes Weizenprodukt

Code

8015

EAN Karton / Carton / Box

5420001099189

Oorsprong / Origine / Origin / Ursprung

EU

PICTURE



1. Ingrediënten / Ingrédients / Ingredients / Zutaten

Ingrediënten: **TARWEBLOEM**, water, gist, zout, verbeteraar (**TARWEBLOEM**, **TARWEGLUTEN**, gemoute **TARWEBLOEM**, gist, meelverbeteraar: E300, enzymen (bevat **TARWE**)).

Ingrédients: farine de **BLE**, eau, levure, sel, améliorant (farine de **BLE**, **GLUTEN DE BLE**, farine de **BLE** malté, levure, agent de traitement de la farine : E300, enzymes (contient du **BLE**)).

Ingredients : **WHEAT** flour, water, yeast, salt, improver (**WHEAT** flour, **WHEAT GLUTEN**, malted **WHEAT** flour, yeast, flour treatment agent: E300, enzymes (contains **WHEAT**)).

Zutaten: **WEIZENMEHL**, Wasser, Hefe, Salz, Verbesserer (**WEIZENMEHL**, **WEIZENGLUTEN**, **WEIZENMALZMEHL**, Hefe, Mehlbehandlungsmittel: E300, Enzyme (enthält **WEIZEN**)).

Dit product is vrij van GMO / Produit sans OGM / GMO-free product / GVO-frei

2. Karakteristieken / Caractéristiques/ Product characteristics / Eigenschaften

	MIN	NORM	MAX
Gewicht/ poids/ weight/ Gewicht (g)	305	320	335
Lengte/ Longueur/ Length/ Länge (cm)	55	57	59,5
Breedte/ Largeur/ Width/ Breite (cm)	7	8	9
Hoogte/ hauteur/ height/ Höhe (cm)	4	4,5	5

NUTRITIONELE WAARDEN/ VALEURS NUTRITIVES/ NUTRITIONAL VALUES/ NÄHRWERT	g/ 100 g
Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values/Energie-wert (kJ)	1071
Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values/Energie-wert (kcal)	252
Vetten/ Graisses/ Fats/ Fette	1,0
Waarvan verzadigd/ dont saturé/ of which saturated/gesättigte Fettsäuren	0,2
Koolhydraten/Hydrates de carbone/ Carbohydrates/ Kohlenhydrate	50,8
Waarvan suikers/dont sucres/of which sugars/ davon Zucker	2,0
Voedingsvezels/ Fibres/ Dietary fibre/ Ballaststoffe	2,6
Eiwitten/ Protéines/ Proteins/ Eiweiß	8,9
Zout / Sel / Salt / Salz	1,24

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 / 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	25				
Voorverpakking / karton Pré-emballage / carton Prepackage / box Gebinde/ Karton	1	Zak/ sachet/ bag/ Beutel	38g	223*105,4*223	mm
Stuks / karton Pièces / carton Units / box Stück/Karton	25	Karton/ carton/ box	736g	600*400*280	mm

Total	Netto /net (kg)	Bruto/ brut (kg)
Gewicht/ poids/ weight/ Gewicht	8,0	8,774

PALLETISATIE / PALETTISATION / PALLETISING / PALETTIERUNG	
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	211
Aantal stuks per palet / nombre de pièces par palette / number of pieces/palet / Anzahl Stück pro Palette	700

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	Uur/ heures/ hours/ Stunden 24
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	10 min.
Verwarm de oven voor op / Préchauffez le four à / Preheat the oven / Ofen vorheizen auf	230°C
Baktemperatuur / Cuire à / Baking temperature / Backtemperatur	190-200°C
Baktijd / Cuire pendant / Baking time / Backzeit	16-18 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: Devillé

Surname: Sofie

Position: Quality

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

Date & Signature: 12/12/2019

