

TECHNISCHE FICHE - FICHE TECHNIQUE
TECHNICAL DATASHEET - TECHNISCHES DATENBLATT

Datum / Date / Daten:

03/09/2023

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

Omschrijving / Désignation / Description / Beschreibung

**Halve Baguette "Meunier" 175g 57cm/ Demi-baguette "Meunier" 175g 27cm / 1/2
Baguette "Meunier" 175g 27cm**

Wettelijke benaming / Dénomination légale / Legal name / Verkehrsbezeichnung

Voorgebakken, diepgevroren tarweproduct / Produit de blé précuit et surgelé

Code

8048

EAN Karton / Carton / Box

5404013707898

Oorsprong / Origine / Origin / Ursprung

BE

1. Ingrediënten / Ingrédients / Ingredients / Zutaten

Ingrediënten: TARWEBloem, zuurdesem (water, ROGGEbloem, bacteriecultuur, gist, stabilisator: E415), gist, zout, verbeteraar (TARWEBLOEM, gedeactiveerde gist, TARWEGLUTEN, meelverbeteraar: E300, enzymen (TARWE)), verbeteraar (TARWEGLUTEN, TARWEBLOEM, enzymen (TARWE), meelverbeteraar: E300)

Ingrédients: farine de BLE, levain (eau, farine de SEIGLE, culture bactérienne au levain, levure, stabilisant: E415), levure, sel, améliorant (farine de BLÉ, levure désactivé, GLUTEN de BLÉ, agent de traitement de la farine: E300, enzymes (BLÉ)), améliorant (GLUTEN DE BLE, farine de BLE, enzymes (BLE), agent de traitement de la farine : E300)

Ingredients : WHEAT flour, sourdough (water, RYE flour, bacteria culture, yeast, stabilizer: E415), yeast, salt, improver (WHEAT flour, deactivated yeast, WHEAT GLUTEN, flour treatment agent: E300, enzymes (WHEAT)), improver (WHEAT GLUTEN, WHEAT flour, enzymes (WHEAT), flour treatment agent: E300)

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)	165	175	185
Lengte/ Longueur/ Length (cm)	25	27	29,5
Breedte/ Largeur/ Width (cm)	6,5	7,5	9
Hoogte/ hauteur/ height (cm)	4	5	5,5

NUTRITIONELE WAARDEN/ VALEURS NUTRITIVES/ NUTRITIONAL VALUES/ NÄHRWERT	g/ 100 g
Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values (kJ)	1095
Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values (kcal)	258
Vetten/ Graisses/ Fats	1,2
Waarvan verzadigd/ dont saturé/ of which saturated	0,1
Koolhydraten/Hydrates de carbone/ Carbohydrates	52
Waarvan suikers/dont sucres/of which sugars	1,6
Voedingsvezels/ Fibres/ Dietary fibre	2,6
Eiwitten/ Protéines/ Proteins	8,4
Zout / Sel / Salt	1,3

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

	Hoeveelheid / Quantité / Quantity / Menge	Type/ Typ	Gewicht / poids / weight	Afmetingen / Dimensions / Sizes/Abmessungen	
Stuks / voorverpakking Pièces / pré-emballage Units / prepackage Stück / Gebinde	40				
Voorverpakking / karton Pré-emballage / carton Prepackage / box Gebinde/ Karton	1	Zak/ sachet/ bag/ Beutel	38g	223*105*223	mm
Stuks / karton Pièces / carton Units / box Stück/Karton	40	Karton/ carton/ box	736g	600*400*280	mm

Total	Netto /net (kg)	Bruto/ brut (kg)
Gewicht/ poids/ weight/ Gewicht	7,0	7,8

PALLETISATIE / PALETTISATION / PALLETISING / PALETTIERUNG - PRODUCTION	
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	1120

PALLETISATIE / PALETTISATION / PALLETISING / PALETTIERUNG -- XPO	
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	1120

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	24 Uur/ heures/ hours/ Stunden
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	180-200°C
Baktijd / Cuire pendant / Baking time / Backzeit	6-8 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: Goessens

Surname: Nils

Position: Quality Manager

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



Date & Signature: 30/06/2023 -