

TECHNISCHE FICHE - FICHE TECHNIQUE
TECHNICAL DATASHEET

Datum / Date:

29/03/2022

Identificatie van het product / Identification du produit / Product identification

Omschrijving / Désignation / Description

Pain D'Antan Natuur 400G / Pain D'Antan Nature 400G / Pain D'Antan White 400G

Wettelijke benaming / Dénomination légale / Legal name

Vorgebakken, diepgevroren tarwebrood / Pain de blé, précuit et surgelé / Pre-baked, deepfrozen wheat bread

Code

264

EAN Karton / Carton / Box

5420001032773

Oorsprong / Origine / Origin / Ursprung

EU



1. Ingrediënten / Ingrédients / Ingredients

Ingrediënten: TARWEBLOEM, water, ROGGEBLOEM, zout, gist.

Kan sporen bevatten van ei, soja, melk, noten, sesamzaad.

Ingrédients: farine de BLE, eau, farine de SEIGLE, sel, levure.

Peut contenir des traces of Egg, soja, lait, noix, graines de sésame.

Ingredients : WHEAT flour, water, RYE flour, salt, yeast.

May contain traces of egg, soya, milk, nuts, sesame seeds.

Zutaten: WEIZENMEHL, Wasser, ROGGENMEHL, Salz, Hefe.

Kann Spuren von Ei, Soja, Milch, Nüssen und Sesam enthalten.

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

2. Karakteristieken / Caractéristiques/ Product characteristics

	MIN	NORM	MAX
Gewicht/ poids/ weight (g)	388	400	515
Lengte/ Longueur/ Length (cm)	33	36	39
Breedte/ Largeur/ Width (cm)	9	11	13
Hoogte/ hauteur/ height (cm)	3	5	7

NUTRITIONELE WAARDEN/ VALEURS NUTRITIVES/ NUTRITIONAL VALUES	g/ 100 g
Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values (kJ)	1060
Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values (kcal)	250
Vetten/ Graisses/ Fats	0,9
Waarvan verzadigd/ dont saturé/ of which saturated	0,1
Koolhydraten/Hydrates de carbone/ Carbohydrates	51
Waarvan suikers/dont sucres/of which sugars	1,0
Voedingsvezels/ Fibres/ Dietary fibre	2,8
Eiwitten/ Protéines/ Proteins	7,7
Zout / Sel / Salt	1,6

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	20				
Voorverpakking / karton Pré-emballage / carton Prepackage / box	1	Zak/ sachet/ bag		610*220	mm
Stuks / karton Pièces / carton Units / box	20	Karton/ carton/ box	700g	593*393*275	mm

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

PALLETISATIE / PALETTISATION / PALLETISING - PRODUCTION	
Type pallet / type de palette/ pallet type	EURO
Aantal kartons per laag / nombre de cartons par plan / number of cases per layer	4
Aantal lagen per pallet / nombre de plans par palette / number of layers per palet	8
Totaal aantal kartons per pallet / nombre de cartons par palette / number of cases per palet	32
Hoogte pallet / hauteur de la palette / height of palet	220
Aantal stuks per palet / nombre de pièces par palette / number of pieces/pallet	640

PALLETISATIE / PALETTISATION / PALLETISING - GXO	
Type pallet / type de palette/ pallet type	EURO
Aantal kartons per laag / nombre de cartons par plan / 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	193
Aantal stuks per palet / nombre de pièces par palette / number of pieces/pallet	560

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	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	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: Devillé

Surname: Sofie

Position: Quality officer

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

Date & Signature: 29/03/2022

