

TECHNISCHE FICHE - FICHE TECHNIQUE TECHNICAL DATASHEET

Datum / Date:

12/03/2024

Identificatie van het product / Identification du produit / Product identification

Omschrijving / Désignation / Description

Stokbrood wit breed 400g 57cm / Baguette blanche large 400g 57cm / Baguette white large 400g 57cm

Wettelijke benaming / Dénomination légale / Legal name

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

Code

8016

EAN Karton / Carton / Box

5420001099196

Oorsprong / Origine / Origin

EU



1. Ingrediënten / Ingrédients / Ingredients

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

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

Ingredients : **WHEAT** flour, water, salt, agent de cuisson (**WHEAT** flour, **WHEAT GLUTEN**, flour treatment agent: E300, enzymes (contains **WHEAT**)).

2. Karakteristieken / Caractéristiques/ Product characteristics

	MIN	NORM	MAX
Gewicht/ poids/ weight (g)	390	400	420
Lengte/ Longueur/ Length (cm)	55	57	59,5
Breedte/ Largeur/ Width (cm)	7	8	9
Hoogte/ hauteur/ height (cm)	4	4,5	5

NUTRITIONELE WAARDEN/ VALEURS NUTRITIVES/ NUTRITIONAL VALUES	g/ 100 g
Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values (kJ)	1069
Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values (kcal)	252
Vetten/ Graisses/ Fats	0,9
Waarvan verzadigd/ dont saturé/ of which saturated	0,2
Koolhydraten/Hydrates de carbone/ Carbohydrates	51
Waarvan suikers/dont sucres/of which sugars	0,9
Voedingsvezels/ Fibres/ Dietary fibre	2,7
Eiwitten/ Protéines/ Proteins	8,5
Zout / Sel / Salt	1,26

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</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	38g	223*105,4*223	mm
Stuks / karton Pièces / carton Units / box	20	Karton/ carton/ box	736g	600*400*280	mm

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

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	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	211
Aantal stuks per palet / nombre de pièces par palette / number of pieces/pallet	560

PALLETISATIE / PALETTISATION / PALLETISING – XPO	
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	211
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 min.
Verwarm de oven voor op / Préchauffez le four à / Preheat the oven	220°C
Baktemperatuur / Cuire à / Baking temperature	185-200°C
Baktijd / Cuire pendant / Baking time	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.

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: 12/03/2024 -