

TECHNISCHE FICHE - FICHE TECHNIQUE
TECHNICAL DATASHEET

Datum / Date:

28/12/2021

Identificatie van het product / Identification du produit / Product identification

Omschrijving / Désignation / Description

Notenbrood met Rozijnen 400g / Pain Aux Noix Et Raisins 400g / Nuts Bread With Raisins 400g

Wettelijke benaming / Dénomination légale / Legal name

Voorgebakken, diepgevroren tarweproduct met noten 16,4% en rozijnen 16,4% / Produit de blé précuit et surgelé avec des noix 16,4 % et des raisins secs 16,4 % / Prebaked, deepfrozen wheat product with nuts 16.4% and raisins 16.4%

Code

377

EAN Karton / Carton / Box

5420001003773

Oorsprong / Origine / Origin

EU



1. Ingrediënten / Ingrédients / Ingredients

Ingrediënten: volkoren **TARWEBLOEM**, rozijnen 16,4%, geroosterd **GERSTEMOUTMEEL**, **HAZELNOTEN** 8,2%, **WALNOTEN** 8,2%, **TARWEBLOEM**, **TARWEMOUTBLOEM**, gist, gejodeerd zout, rijstebloem, **TARWEGLOTEN**, enzymen (**TARWE**), **ROGGEZUURDESEM**, plantaardige olie: katoenzaad, dextrose, **SOJABLOEM**, plantaardig vet: palm, meelverbeteraar: E300, emulgator (E472e, E481), voedingszuur: E330.

Kan sporen bevatten van eieren, mosterd, sesamzaad en lupine.

Ingrédients: farine de **BLE** entiers, raisins secs 16,4%, farine de malt d'**ORGE** torréfié, **NOISETTES** 8,2%, **NOIX** 8,2%, farine de **BLE**, farine de **BLE** malté, levure, sel iodé, farine de riz, **GLUTEN DE BLE**, enzymes (**BLE**), levain de **SEIGLE**, huile végétale : graines de coton, dextrose, farine de **SOJA**, graisse végétale : palme, agent de traitement de la farine : E300, émulsifiant (E472e, E481), acide : E330.

Peut contenir des traces d'œufs, moutarde, graines de sésame et lupin.

Ingredients: whole grain **WHEAT** flour, raisins 16,4%, roasted **BARLEY** malt flour, **HAZELNUTS** 8,2%, **WALNUTS** 8,2%, **WHEAT** flour, malted **WHEAT** flour, yeast, iodized salt, rice flour, **WHEAT GLUTEN**, enzymes (**WHEAT**), **RYE** sourdough, vegetable oil: cottonseed, dextrose, **SOYA** flour, vegetable fat : palm, flour treatment agent : E330.

May contain traces of eggs, mustard, sesame seeds and lupine.

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

2. Karakteristieken / Caractéristiques/ Product characteristics

	MIN	NORM	MAX
Gewicht/ poids/ weight (g)	400	400	450
Lengte/ Longueur/ Length (cm)			
Breedte/ Largeur/ Width(cm)			
Hoogte/ hauteur/ height (cm)			

NUTRITIONELE WAARDEN/ VALEURS NUTRITIVES/ NUTRITIONAL VALUES	g/ 100 g
Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values(kJ)	1539
Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values (kcal)	365
Vetten/ Graisses/ Fats	12
Waarvan verzadigd/ dont saturé/ of which saturated	1,1
Koolhydraten/Hydrates de carbone/ Carbohydrates	53
Waarvan suikers/dont sucres/of which sugars	12
Voedingsvezels/ Fibres/ Dietary fibre	5,6
Eiwitten/ Protéines/ Proteins	11
Zout / Sel / Salt	1,0

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	1				
Voorverpakking / karton Pré-emballage / carton Prepackage / box	12	Zak/ sachet/ Bag	14g	600*700*0,012	mm
Stuks / karton Pièces / carton Units / box	12	Karton/ carton/ box	500g	590*390*200	mm

Total	Netto /net (kg)	Bruto/ brut (kg)
Gewicht/ poids/ weight	4,8	5,4

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	175
Aantal stuks per palet / nombre de pièces par palette / number of pieces/pallet	384

PALLETISATIE / PALETTISATION / PALLETISING -- XPO

Type pallet / type de palette/ pallet type	EURO
Aantal kartons per laag / nombre de cartons par ccouche	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	175
Aantal stuks per palet / nombre de pièces par palette / number of pieces/pallet	384

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 / Erhaltung nach dem backen	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	30'
Verwarm de oven voor op / Préchauffez le four à / Preheat the oven	220°C
Baktemperatuur / Cuire à / Baking temperature	200°C
Baktijd / Cuire pendant / Baking time	8-10'

* 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: 28/12/2021

