

TECHNISCHE FICHE - FICHE TECHNIQUE  
TECHNICAL DATASHEET

**Datum / Date:**

16/03/2022

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

Omschrijving / Désignation / Description

**Stokbrood bruin 280g 57cm / Baguette grise 280g 57cm / Baguette brown 280g 57cm**

Wettelijke benaming / Dénomination légale / Legal name

**Vorgebakken, diepgevroren tarweproduct / Produit de blé précuit et surgelé / Prebaked, deepfrozen wheat product**

Code

**8014**

EAN Karton / Carton / Box

5420001099158

Oorsprong / Origine / Origin

**EU**



## 1. Ingrediënten / Ingrédients / Ingredients

Ingrediënten: gedeeltelijk volkoren **TARWEMEEL**, water, verbeteraar (gefermenteerde **TARWEKIEMEN**, **TARWEGLUTEN**, **TARWEBLOEM**, dextrose, emulgator: E472e, **TARWEMOUTBLOEM**, meelverbeteraar: E300, gist, gejodeerd zout.

Ingrédients: farine de **BLE** partiellement complet, eau, améliorant (germe de **BLE** fermenté, **GLUTEN DE BLE**, farine de **BLE**, dextrose, émulsifiant : E472e, farine de **BLE**, agent de traitement de la farine : E300, levure, sel iodé.

Ingredients: partially whole **WHEAT** flour, water, improver (fermented **WHEAT** germ, **WHEAT GLUTEN**, **WHEAT** flour, dextrose, emulsifier: E472e, **WHEAT** flour, flour treatment agent: E300, yeast, iodized salt.

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

## 2. Karakteristieken / Caractéristiques/ Product characteristics

	MIN	NORM	MAX
Gewicht/ poids/ weight (g)	266	280	294
Lengte/ Longueur/ Length (cm)	55	57	59,5
Breedte/ Largeur/ Width(cm)	5,5	6,5	7,5

NUTRITIONELE WAARDEN/ VALEURS NUTRITIVES/ NUTRITIONAL VALUES	g/ 100 g
Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values(kJ)	<b>1043</b>
Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values (kcal)	<b>246</b>
Vetten/ Graisses/ Fats	<b>1,3</b>
Waarvan verzadigd/ dont saturé/ of which saturated	<b>0,3</b>
Koolhydraten/Hydrates de carbone/ Carbohydrates	<b>46</b>
Waarvan suikers/dont sucres/of which sugars	<b>2,2</b>
Voedingsvezels/ Fibres/ Dietary fibre	<b>5,1</b>
Eiwitten/ Protéines/ Proteins	<b>10</b>
Zout / Sel / Salt	<b>1,2</b>

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
Coliforms	<100	CFU	1 g
<i>Bacillus cereus</i>	<100	CFU	1 g
Moulds	<1000	CFU	1 g

## 3. Verpakking / Conditionnement / Packaging

	Hoeveelheid / Quantité / Quantity	Type / Typ	Gewicht / poids / weight	Afmetingen / Dimensions / Sizes	
Stuks / voorverpakking Pièces / pré-emballage Units / prepackage	30				
Voorverpakking / karton Pré-emballage / carton Prepackage / box	1	Zak/ sachet/ Bag	38g	<b>223*1054*223</b>	mm
Stuks / karton Pièces / carton Units / box	<b>30</b>	Karton/ carton/ box	736g	<b>600*400*280</b>	mm

<b>Total</b>	<b>Netto /net (kg)</b>	<b>Bruto/ brut (kg)</b>
Gewicht/ poids/ weight	<b>8,4</b>	<b>9,17</b>

<b>PALLETISATIE / PALETTISATION / PALLETISING - PRODUCTION</b>	
Type pallet / type de palette/ pallet type/	<b>EURO</b>
Aantal kartons per laag / nombre de cartons par couche / number of cases per layer	<b>4</b>
Aantal lagen per pallet / nombre de plans par palette / number of layers per palet	<b>7</b>
Totaal aantal kartons per pallet / nombre de cartons par palette / number of cases per palet	<b>28</b>
Hoogte pallet / hauteur de la palette / height of palet	<b>211</b>
Aantal stuks per palet / nombre de pièces par palette / number of pieces/pallet	<b>840</b>

<b>PALLETISATIE / PALETTISATION / PALLETISING - GXO</b>	
Type pallet / type de palette/ pallet type	<b>EURO</b>
Aantal kartons per laag / nombre de cartons par couche / number of cases per layer	<b>4</b>
Aantal lagen per pallet / nombre de plans par palette / number of layers per palet	<b>7</b>
Totaal aantal kartons per pallet / nombre de cartons par palette / number of cases per palet	<b>28</b>
Hoogte pallet / hauteur de la palette / height of palet	<b>211</b>
Aantal stuks per palet / nombre de pièces par palette / number of pieces per pallet	<b>840</b>

#### **4. Bewaring/ Conservation**

<b>BEWAARINSTRUCTIES / INSTRUCTIONS DE CONSERVATION / CONSERVATION</b>	
Bewaartermijn op -18 °C <b>na productie (THT)/</b> Conservation à -18 °C <b>après production (DLUO)/</b> Shelf life at -18 °C <b>after production (BBD)</b>	<b>12 maand/ mois/ months</b>
Bewaartermijn <b>na afbakken/</b> Conservation <b>après cuisson/</b> conservation <b>after baking</b>	<b>24 Uur/ heures/ hours</b>
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**

<b>AFBAKINSTRUCTIES / INSTRUCTIONS DE CUISSON / BAKING INSTRUCTIONS *</b>	
Ontdooien gedurende/ Décongelez pendant/ Defrost during	<b>10'</b>
Verwarm de oven voor op / Préchauffez le four à / Preheat the oven	<b>230°C</b>
Baktemperatuur / Cuire à / Baking temperature	<b>185-200°C</b>
Baktijd / Cuire pendant / Baking time	<b>14-16'</b>

\* 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: 16/03/2022**

