

TECHNISCHE FICHE - FICHE TECHNIQUE
TECHNICAL DATASHEET

Datum / Date:

18/05/2021

Identificatie van het product / Identification du produit / Product identification

Omschrijving / Désignation / Description

Stokbrood wit 330g 65cm / Baguette blanche 330g 65cm / Baguette white 330g 65cm

Wettelijke benaming / Dénomination légale / Legal name

Vorgebakken, diepgevroren tarweproduct / Produit de blé précuit et surgelé

Code

8018

EAN Karton / Carton / Box

5420001099219

Oorsprong / Origine / Origin

EU



1. Ingrediënten / Ingrédients / Ingredients

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

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

Ingredients : **WHEAT** flour, water, yeast, improver (**WHEAT** flour, **WHEAT GLUTEN**, flour treatment agent: E300, enzymes (contains **WHEAT**)), 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)	320	330	340
Lengte/ Longueur/ Length (cm)	61	65	68
Breedte/ Largeur/ Width (cm)	5,5	6,5	7,5
Hoogte/ hauteur/ height (cm)	4	4,5	5

NUTRITIONELE WAARDEN/ VALEURS NUTRITIVES/ NUTRITIONAL VALUES	g/ 100 g
Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values (kJ)	1071
Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values (kcal)	252
Vetten/ Graisses/ Fats	1,0
Waarvan verzadigd/ dont saturé/ of which saturated	0,2
Koolhydraten/Hydrates de carbone/ Carbohydrates	51
Waarvan suikers/dont sucres/of which sugars	2,0
Voedingsvezels/ Fibres/ Dietary fibre	2,6
Eiwitten/ Protéines/ Proteins	8,7
Zout / Sel / Salt	1,23

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</i>	<i>Gewicht / poids / weight</i>	<i>Afmetingen / Dimensions / Sizes</i>	
Stuks / voorverpakking Pièces / pré-emballage Units / prepackage	28				
Voorverpakking / karton Pré-emballage / carton Prepackage / box	1	Zak/ sachet/ bag	44g	227*1179*227	mm
Stuks / karton Pièces / carton Units / box	28	Karton/ carton/ box	870g	7000*400*280	mm

Total	Netto /net (kg)	Bruto/ brut (kg)
Gewicht/ poids/ weight	9,24	10,154

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	3
Aantal lagen per pallet / nombre de plans par palette / number of layers per palet	6
Totaal aantal kartons per pallet / nombre de cartons par palette / number of cases per palet	18
Hoogte pallet / hauteur de la palette / height of palet	183
Aantal stuks per palet / nombre de pièces par palette / number of pieces/pallet	504

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	3
Aantal lagen per pallet / nombre de plans par palette / number of layers per palet	6
Totaal aantal kartons per pallet / nombre de cartons par palette / number of cases per palet	18
Hoogte pallet / hauteur de la palette / height of palet	183
Aantal stuks per palet / nombre de pièces par palette / number of pieces/pallet	504

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: Devillé

Surname: Sofie

Position: Quality Officer

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

Date & Signature: 18/05/2021

