

TECHNISCHE FICHE - FICHE TECHNIQUE
TECHNICAL DATASHEET

Datum / Date

06/09/2023

Identificatie van het product / Identification du produit / Product identification

Omschrijving / Désignation / Description

1/2 Stokbrood breed 150g 27cm / 1/2 Baguette large 150 g 27 cm

Wettelijke benaming / Dénomination légale / Legal name / Offizieller Name

Voorgebakken, diepgevroren tarwebroodproduct / Pain de blé précuit et surgelé / Pre-baked, deep-frozen wheat bread product

Code

8009-24

EAN Karton / Carton / Box

5404013711932

Oorsprong / Origine / Origin

BE



1. Ingrediënten / Ingrédients / Ingredients

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

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

Ingredients: **WHEAT** flour, water, yeast, iodized salt, improver (**WHEAT** flour, **WHEAT GLUTEN**, flour treatment agent: E300, enzyme (contains **WHEAT**)).

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

2. Karakteristieken / Caractéristiques/ Product characteristics

	MIN	NORM	MAX
Gewicht/poids/weight (g)	142	150	158
Lengte/Longueur/Length (cm)	25	27	29
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)	1084
Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values (kcal)	255
Vetten/Graisses/Fats (g)	1,0
Waarvan verzadigd/dont saturé/ of which saturated (g)	0,2
Koolhydraten/Hydrates de carbone/Carbohydrates (g)	51,6
Waarvan suikers/dont sucres/of which sugars (g)	2,0
Eiwitten/Protéines/Proteins (g)	8,8
Voedingsvezels/Fibres/Dietary fibre(g)	2,6
Zout / Sel / Salt (g)	1,3

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	45				
Voorverpakking / karton Pré-emballage / carton Prepackage / box	1	Zak/sachet/ bag	38g	223*105*223	mm
Stuks / karton Pièces / carton Units / box	45	Karton/ carton/ box	736g	600*400*280	mm

Total	<i>Netto/net(kg)</i>	<i>Bruto/brut (kg)</i>
Gewicht/poids/ weight	6,75	7,5

PALLETISATIE / PALETTISATION / PALLETISING - PRODUCTION	
Type pallet /modèle palette:	Euro
Aantal kartons per laag /nombre de cartons par plan / #cases/layer	4
Aantal lagen per pallet /nombre de plans par palette / #layers/palet	7
Totaal aantal kartons per pallet /nombre de cartons par palette / #cases/palet	28
Hoogte pallet /hauteur de la palette / height of palet	211
Aantal stuks per palet /nombre de pièces par palette / # pieces/pallet	1260

PALLETISATIE / PALETTISATION / PALLETISING - GXO	
Type pallet /modèle palette:	Euro
Aantal kartons per laag /nombre de cartons par plan / #cases/layer	4
Aantal lagen per pallet /nombre de plans par palette / #layers/palet	7
Totaal aantal kartons per pallet /nombre de cartons par palette / #cases/palet	28
Hoogte pallet /hauteur de la palette / height of palet	211
Aantal stuks per palet /nombre de pièces par palette / # pieces/pallet	1260

4. Bewaring/Conservation

BEWAARINSTRUCTIES / INSTRUCTIONS DE CONSERVATION / CONSERVATION	
Bewaartermijn op -18 °C na productie (THT)/ Conservation à -18 °C après production (DLV)/ Shelf life at temperature -18 °C after production	12 maand/mois/months
Bewaartermijn na afbakken/Conservation après cuisson/ conservation after backing	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. Defrosted products can't be frozen 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	13-15'

* 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: 06/09/2023 -

