

TECHNISCHE FICHE - FICHE TECHNIQUE  
TECHNICAL DATASHEET

**Datum / Date:**

31/08/2023

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

Omschrijving / Désignation / Description

**Baguette "Meunier" 320g 57cm**

Wettelijke benaming / Dénomination légale / Legal name

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

Code

**8047-01**

EAN Karton / Carton / Box

**5404013711949**

Oorsprong / Origine / Origin

**EU**



## 1. In ingrediënten / Ingrédients / Ingredients

In ingrediënten: **TARWEBLOEM**, water, zuurdesem (water, **ROGGEBLOEM**, bacteriecultuur, gist, stabilisator: E415), gist, zout, verbeteraar (**TARWEBLOEM**, gedeactiveerde gist, **TARWEGLUTEN**, meelverbeteraar: E300, enzymen (**TARWE**)), verbeteraar (**TARWEGLUTEN**, **TARWEBLOEM**, enzymen (**TARWE**), meelverbeteraar: E300).

Ingrédients: farine de **BLE**, eau, levain (eau, farine de **SEIGLE**, culture bactérienne, levure, stabilisant : E415), levure, sel, améliorant (farine de **BLE**, levure désactivé, **GLUTEN DE BLE**, agent de traitement de la farine : E300, enzymes (**BLE**)), améliorant (**GLUTEN DE BLE**, farine de **BLE**, enzymes (**BLE**), agent de traitement de la farine : E300).

Ingredients: **WHEAT** flour, water, sourdough (water, **RYE** flour, bacterial culture, yeast, stabilizer: E415), yeast, salt, improver (**WHEAT** flour, deactivated yeast, **WHEAT GLUTEN**, flour treatment agent: E300, enzymes (**WHEAT**), improver (**WHEAT GLUTEN**, **WHEAT** flour, enzymes (**WHEAT**), flour treatment agent: E300).

**Dit product is niet bestraald en vrij van GMO / Ce produit est non irradié et sans OGM / This product is non-irradiated and free of GMO**

## 2. Karakteristieken / Caractéristiques/ Product characteristics

	MIN	NORM	MAX
Gewicht/ poids/ weight (g)	305	320	335
Lengte/ Longueur/ Length (cm)	55	57	59,5
Breedte/ Largeur/ Width(cm)	6,5	7,5	9
Hoogte/ hauteur/ height (cm)	4	5	5,5

NUTRITIONELE WAARDEN/ VALEURS NUTRITIVES/ NUTRITIONAL VALUES*	g/ 100 g
Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values(kJ)	<b>1100</b>
Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values (kcal)	<b>259</b>
Vetten/ Graisses/ Fats	<b>1,2</b>
Waarvan verzadigd/ dont saturé/ of which saturated	<b>0,1</b>
Koolhydraten/Hydrates de carbone/ Carbohydrates	<b>52,5</b>
Waarvan suikers/dont sucres/of which sugars	<b>1,6</b>
Voedingsvezels/ Fibres/ Dietary fibre	<b>2,6</b>
Eiwitten/ Protéines/ Proteins	<b>8,4</b>
Zout / Sel / Salt	<b>1,29</b>

\*Berekende waarden / Valeurs calculées/ Calculated Values

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	22				
Voorverpakking / karton Pré-emballage / carton Prepackage / box	1	Zak/ sachet/ Bag	38g	<b>223*1054*223</b>	mm
Stuks / karton Pièces / carton Units / box	22	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>7,04</b>	<b>7,814</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>2,11m</b>
Aantal stuks per palet / nombre de pièces par palette / number of pieces/pallet	<b>616</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>2,11m</b>
Aantal stuks per palet / nombre de pièces par palette / number of pieces per pallet	<b>616</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>180-200°C</b>
Baktijd / Cuire pendant / Baking time	<b>6-8'</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: Van Cutsem**

**Surname: Tessa**

**Position: Quality Officer**

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

**Date & Signature: 31/08/2023**

