

TECHNISCHE FICHE - FICHE TECHNIQUE  
TECHNICAL DATASHEET

**Datum / Date:**

28/06/2023

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

Omschrijving / Désignation / Description

**Mini mix vegan buns voorgesneden/prétrancher/presliced**

Wettelijke benaming / Dénomination légale / Legal name

**Gebakken, diepgevroren tarweproducten met rode biet (19,5%), sesamzaad (7,7%), pompoen (17,4%), spinazie (20,6%), rode peper (17,3%) / Produit de blé, cuit et surgelé avec betterave (19,5%), graines de sésame (7,7%), potiron (17,4%), épinards (20,6%), poivron rouge (17,3%) / Baked, deepfrozen wheat product with beetroot (19,5%), sesame seeds (7,7%), pumpkin (17,4%), spinach (20,6%), red pepper (17,3%)/**

Code

2793

Opmerking / Note

EAN Consumentenverpakking / Emballage consommateur / Consumer packaging

EAN Karton / Carton / Box

5404013770540

Oorsprong / Origine / Origin

EU



\*Foto van afgebakken product/ \*Photo du produit cuit/ \*Photo of fully baked product

## 1. Ingrediënten / Ingrédients / Ingredients

Ingrediënten: **Vegan bun rode peper** – TARWEBLOEM (63,5%), rode peperpuree (17,3%), **SESAMZAAD** (7,7%), water, gist, zout, **TARWEGLUTEN**, bakmiddel (**TARWEBLOEM, TARWEGLUTEN, SOJABLOEM**, meelverbeteraar: ascorbinezuur).

**Vegan bun spinazie** – TARWEBLOEM (59,9%), spinaziepuree (20,6%), **SESAMZAAD** (7,7%), water, gist, zout, **TARWEGLUTEN**, bakmiddel (**TARWEBLOEM, TARWEGLUTEN, SOJABLOEM**, meelverbeteraar: ascorbinezuur).

**Vegan bun rode biet** – TARWEBLOEM (60,7 %), puree van rode biet (19,5 %), **SESAMZAAD** (7,7 %), water, gist, zout, **TARWEGLUTEN**, bakmiddel (**TARWEBLOEM, TARWEGLUTEN, SOJABLOEM**, meelverbeteraar: ascorbinezuur).

**Vegan bun pompoen** – TARWEBLOEM (62,6%), pompoenpuree (17,4%), **SESAMZAAD** (7,7%), water, gist, zout, **TARWEGLUTEN**, bakmiddel (**TARWEBLOEM, TARWEGLUTEN, SOJABLOEM**, meelverbeteraar: ascorbinezuur).

**Kan sporen bevatten van: eieren, mosterd, sulfieten, melk, selderij en noten.**

Ingrédients: **Vegan bun poivron rouge** – farine de **BLÉ** (63,5 %), purée de poivron rouge (17,3 %), graines de **SÉSAME** (7,7 %), eau, levure, sel, **GLUTEN DE BLÉ**, agent de cuisson (farine de **BLÉ, GLUTEN DE BLÉ**, farine de **SOJA**, agent de traitement de la farine: acide ascorbique).

**Vegan bun épinards** – farine de **BLÉ** (59,9 %), purée d'épinards (20,6 %), graines de **SÉSAME** (7,7 %), eau, levure, sel, **GLUTEN DE BLÉ**, agent de cuisson (farine de **BLÉ, GLUTEN DE BLÉ**, farine de **SOJA**, agent de traitement de la farine: acide ascorbique).

**Vegan bun betterave rouge** – farine de **BLÉ** (60,7 %), purée de betterave rouge (19,5 %), graines de **SÉSAME** (7,7 %), eau, levure, sel, **GLUTEN DE BLÉ**, agent de cuisson (farine de **BLÉ, GLUTEN DE BLÉ**, farine de **SOJA**, agent de traitement de la farine: acide ascorbique).

**Vegan bun potiron** – farine de **BLÉ** (62,6 %), purée de potiron (17,4 %), graines de **SÉSAME** (7,7 %), eau, levure, sel, **GLUTEN DE BLÉ**, agent de cuisson (farine de **BLÉ, GLUTEN DE BLÉ**, farine de **SOJA**, agent de traitement de la farine: acide ascorbique).

**Peut contenir des traces d'œufs, moutarde, sulfites, lait, céleri et fruits à coque.**

Ingredients: **Vegan bun red pepper** – WHEAT flour (63,5 %), red pepper puree (17,3 %), **SESAME** seeds (7,7 %), water, yeast, salt, **WHEAT GLUTEN**, baking agent (**WHEAT flour, WHEAT GLUTEN, SOY flour**, flour treatment agent: ascorbic acid).

**Vegan bun spinach** – WHEAT flour (59,9 %), spinach puree (20,6 %), **SESAME** seeds (7,7 %), water, yeast, salt, **WHEAT GLUTEN**, baking agent (**WHEAT flour, WHEAT GLUTEN, SOY flour**, flour treatment agent: ascorbic acid).

**Vegan bun red beetroot** – WHEAT flour (60,7 %), red beetroot puree (19,5 %), **SESAME** seeds (7,7 %), water, yeast, salt, **WHEAT GLUTEN**, baking agent (**WHEAT flour, WHEAT GLUTEN, SOY flour**, flour treatment agent: ascorbic acid).

**Vegan bun pumpkin** – WHEAT flour (62,6 %), pumpkin puree (17,4 %), **SESAME** seeds (7,7 %), water, yeast, salt, **WHEAT GLUTEN**, baking agent (**WHEAT flour, WHEAT GLUTEN, SOY flour**, flour treatment agent: ascorbic acid).

**May contain traces of: eggs, mustard, sulphites, milk, celery and nuts.**

**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)	24	26	28
Lengte/ Longueur/ Length (cm)	4	5	6
Breedte/ Largeur/ Width(cm)	4	5	6
Hoogte/ hauteur/ height (cm)	2,5	3	3,5

<b>NUTRITIONELE WAARDEN/ VALEURS NUTRITIVES/ NUTRITIONAL VALUES*</b>	<b>g/ 100 g</b>
Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values(kJ)	<b>1172</b>
Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values (kcal)	<b>278</b>
Vetten/ Graisses/ Fats	<b>5,8</b>
Waarvan verzadigd/ dont saturé/ of which saturated	<b>0,7</b>
Koolhydraten/Hydrates de carbone/ Carbohydrates	<b>45</b>
Waarvan suikers/dont sucres/of which sugars	<b>1,1</b>
Voedingsvezels/ Fibres/ Dietary fibre	<b>2,5</b>
Eiwitten/ Protéines/ Proteins	<b>10</b>
Zout / Sel / Salt	<b>1,1</b>

\*Berekende waarden / Valeurs calculées/ Calculated Values

<b>MICROBIOLOGIE / MICROBIOLOGY</b>			
<b>Tests</b>	<b>Results</b>	<b>Unit</b>	<b>per</b>
<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	<b>20</b>				
Voorverpakking / karton Pré-emballage / carton Prepackage / box	<b>4</b>	Zak/ sachet/ Bag	7 g	<b>300 x 470</b>	mm
Stuks / karton Pièces / carton Units / box	<b>80</b>	Karton/ carton/ box EPS krat 246	300 g	<b>595 x 265 x 169</b>	mm

<b>Total</b>	<b>Netto /net (kg)</b>	<b>Bruto/ brut (kg)</b>
Gewicht/ poids/ weight	<b>2,08</b>	<b>2,41</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>9</b>
Aantal lagen per pallet / nombre de plans par palette / number of layers per palet	<b>10</b>
Totaal aantal kartons per pallet / nombre de cartons par palette / number of cases per palet	<b>90</b>
Hoogte pallet / hauteur de la palette / height of palet	<b>1,86 m</b>
Aantal stuks per palet / nombre de pièces par palette / number of pieces/pallet	<b>7200</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>9</b>
Aantal lagen per pallet / nombre de plans par palette / number of layers per palet	<b>10</b>
Totaal aantal kartons per pallet / nombre de cartons par palette / number of cases per palet	<b>90</b>
Hoogte pallet / hauteur de la palette / height of palet	<b>1,86 m</b>
Aantal stuks per palet / nombre de pièces par palette / number of pieces per pallet	<b>7200</b>

#### 4. Bewaring/ Conservation

<b>BEWAARINSTRUCTIES / INSTRUCTIONS DE CONSERVATION / CONSERVATION/ AUFBEWAHRUNGSHINWEISE</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> Haltbarkeit bei -18°C <b>nach der Produktion (MHD)</b>	<b>12 maand/ mois/ months/ Monaten</b>
Bewaartermijn <b>na afbakken/</b> Conservation <b>après cuisson/</b> conservation <b>after baking /</b> Erhaltung <b>nach dem backen</b>	<b>24 Uur/ heures/ hours/ Stunden</b>
De zak telkens goed sluiten. Na ontdooiing niet opnieuw invriezen. Bien refermer le sac après chaque utilisation. Ne pas recongeler après décongélation. Den Beutel nach jedem Gebrauch gut schließen. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren. 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>20 min</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: 28/06/2023**

