

TECHNISCHE FICHE - FICHE TECHNIQUE
TECHNICAL DATASHEET - TECHNISCHES DATENBLATT

Datum / Date / Daten:

21/06/2023

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

Omschrijving / Désignation / Description / Umschreibung

FITNESS ½ STOKBROOD 150 G / ½ BAGUETTE FITNESS 150 G / FITNESS ½ BAGUETTE 150 G

Wettelijke benaming / Dénomination légale / Legal name / Offizieller Name

Vorgebakken, diepgevroren tarwe-roggeproduct met zaden (11%) / Produit de blé-seigle avec graines (11%) précuit et surgelé / Prebaked, deep frozen wheat rye product with seeds (11%)

Code

360

Opmerking / Note

EAN Consumentenverpakking / Emballage consommateur / Consumer packaging

EAN Karton / Carton / Box

5420001003605

Oorsprong / Origine / Origin / Ursprung

EU

PICTURE



1. Ingrediënten / Ingrédients / Ingredients / Zutaten

Ingrediënten: **TARWEBLOEM** 54%, **ROGGEbloem** 11%, water, **HAVERVLOKKEN**, zonnebloempitten, **SOJA**, lijnzaad, **SESAMZAAD**, gist, zout, **GERSTEMOUTEXTRACT** (**GERSTEMOUT**, water), geroosterde **TARWEMOUTBLOEM**, meelverbeteraar: E300.

Kan sporen bevatten van eieren, melk (incl. lactose) en noten.

Ingrédients: farine de **BLÉ** 54%, farine de **SEIGLE** 11%, eau, flocons d'**AVOINE**, graines de tournesol, **SOJA**, graines de lin, graines de **SÉSAME**, levure, sel, extrait de malt d'**ORGE** (malt d'**ORGE**, eau), farine de malt de **BLÉ** torréfié, agent de traitement de la farine: E300.

Peut contenir des traces d'œufs, lait (incl. lactose) et fruits à coque.

Ingredients: **WHEAT** flour 54%, **RYE** flour 11%, water, **OAT** flakes, sunflower seeds, **SOYA**, linseed, **SESAME** seeds, yeast, salt, **BARLEY** malt extract (**BARLEY** malt, water), roasted **WHEAT** malt flour, flour treatment agent: E300.

May contain traces of eggs, milk (incl. lactose) and nuts.

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

2. Karakteristieken / Caractéristiques / Product characteristics / Eigenschaften

	MIN	NORM	MAX
Gewicht/poids/weight/Gewicht (g)	143	150	170
Lengte/Longueur/Length (cm)	25	27	29
Breedte/Largeur/Width (cm)	5	6	7
Hoogte /hauteur/height/Höhe (cm)	3,5	5	6,5

NUTRITIONELE WAARDEN/ VALEURS NUTRITIVES/ NUTRITIONAL VALUES/NÄHRWERT	g/ 100 g
Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values/Energie-wert (kJ)	1234
Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values/Energie-wert (kcal)	292
Vetten/Graisses/Fats/Fette (g)	5,5
Waarvan verzadigd/dont saturé/ of which saturated/gesättigte Fettsäuren (g)	0,7
Koolhydraten/Hydrates de carbone/Carbohydrates (g)	48
Waarvan suikers/dont sucres/of which sugars (g)	2,1
Eiwitten/Protéines/Proteins/Eiweiß (g)	11
Voedingsvezels/Fibres/Dietary fibre/ Ballaststoff (g)	4,7
Zout / Sel / Salt / Salz (g)	1,1

MICROBIOLOGIE / MICROBIOLOGY / MIKROBIOLOGIE			
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 / Verpackung

	<i>Hoeveelheid / Quantité / Quantity / Menge</i>	<i>Type</i>	<i>Gewicht / poids / weight</i>	<i>Afmetingen / Dimensions / Sizes/Abmessungen</i>	
Stuks / voorverpakking Pièces / pré-emballage Units / prepackage Stück / Vorverpackung	60				
Voorverpakking / karton Pré-emballage / carton Prepackage / box Vorverpackung/ Karton	1	Zak/sachet/ bag/Beutel	33g	620*970	mm
Stuks / karton Pièces / carton Units / box Stück/Karton	60	Karton/ carton/ box	680g	593*393*275	mm

Total	Netto/net(kg)	Bruto/brut (kg)
Gewicht/poids/ weight/Gewicht	9,0	9,713

PALLETISATIE / PALETTISATION / PALLETISING / PALETTIERUNG - PRODUCTION	
Type pallet / type de palette/ pallet type/ Palettentyp	Euro
Aantal kartons per laag / nombre de cartons par plan / number of cases per layer / Anzahl Kartons pro Lage	4
Aantal lagen per pallet / nombre de plans par palette / number of layers per palet / Anzahl Lagen pro Palette	8
Totaal aantal kartons per pallet / nombre de cartons par palette / number of cases per palet / Anzahl Kartons pro Palette	32
Hoogte pallet / hauteur de la palette / height of palet / Palettenhöhe	2,35m
Aantal stuks per palet / nombre de pièces par palette / number of pieces/palet / Anzahl Stück pro Palette	1920

PALLETISATIE / PALETTISATION / PALLETISING / PALETTIERUNG -- XPO	
Type pallet / type de palette/ pallet type/ Palettentyp	Euro
Aantal kartons per laag / nombre de cartons par plan / number of cases per layer / Anzahl Kartons pro Lage	4
Aantal lagen per pallet / nombre de plans par palette / number of layers per palet / Anzahl Lagen pro Palette	7
Totaal aantal kartons per pallet / nombre de cartons par palette / number of cases per palet / Anzahl Kartons pro Palette	28
Hoogte pallet / hauteur de la palette / height of palet / Palettenhöhe	2,08m
Aantal stuks per palet / nombre de pièces par palette / number of pieces/palet / Anzahl Stück pro Palette	1680

4. Bewaring/Conservation/Erhaltung

BEWAARINSTRUCTIES / INSTRUCTIONS DE CONSERVATION / CONSERVATION / KONSERVIERUNG	
Bewaartermijn op -18 °C na productie (THT)/ Conservation à -18 °C après production (DLV)/ Shelf life at temperature -18 °C after production / Haltbarkeit bei -18°C nach der Produktion (MHD)	12 maand/mois/months/Monaten
Bewaartermijn na afbakken/Conservation après cuisson/ conservation after backing / Erhaltung nach Backen	24 Uur/heures/hours/stunden
De zak telkens goed sluiten. Na ontdooiing niet opnieuw invriezen. Bien refermer le sac après chaque utilisation. Ne pas recongeler après décongélation. Den Beutel jedem Gebrauch gut schließen. Nach dem Auftauen auf keinen Fall erneut einfrieren. Close the bag well after each use. Defrosted products can't be frozen again.	

5. Gebruik / Utilisation / usage/ Verwendung

AFBAKINSTRUCTIES / INSTRUCTIONS DE CUISSON / BAKING INSTRUCTIONS / AUFBACKANLEITUNG*	
Ontdooien gedurende/ Décongelez pendant/ Defrost during/ Auftauen für	10 min.
Verwarm de oven voor op / Préchauffez le four à / Preheat the oven / Heiz den Ofen vor auf	230°C
Baktemperatuur / Cuire à / Baking temperature / Backen auf	185-200°C
Baktijd / Cuire pendant / Baking time / Backzeit	12-14min.

* 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.

Die Backzeiten und Backtemperaturen sind nur ungefähre Werte, denn das Ergebnis des Abbackens der Produkte ist sehr stark abhängig von der verwendeten Ofeninstallation. Den angegebenen Werten können aus praktischen Gründen von dem Verpackungsetikett abweichen.

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: 21/06/2023

