

TECHNISCHE FICHE - FICHE TECHNIQUE
TECHNICAL DATASHEET

Datum / Date:

2/07/2024

Identificatie van het product / Identification du produit / Product identification

Omschrijving / Désignation / Description

Vegan hamburgerbun spinazie 95g / Pain hamburger Vegan épinards 95g / Vegan bun spinach 95g

Wettelijke benaming / Dénomination légale / Legal name

Gebakken, diepgevroren tarweproduct met spinazie 28% / Produit de blé cuit et congelé aux épinards 28% / Baked, deepfrozen wheat product with spinach 28%

Code

2629-08

Opmerking / Note

EAN Consumentenverpakking / Emballage consommateur / Consumer packaging

EAN Karton / Carton / Box

5404013709397

Oorsprong / Origine / Origin

EU



1. Ingrediënten / Ingrédients / Ingredients

Ingrediënten: **TARWEBLOEM**, spinaziepuree (28%), water, **SESAMZAAD** (4%), bakmiddel (**TARWEBLOEM**, **TARWEMOUTBLOEM**, meelverbeteraar: E300), gist, zout.

Kan bevatten: eieren, melk, soja, noten, selderij, mosterd en sulfieten

Ingrédients: farine de **BLÉ**, purée d'épinards (28%), eau, graines de **SÉSAME** (4%), agent de boulangerie (farine de **BLÉ**, farine de **BLÉ** maltée, agent de traitement de la farine: E300), levure, sel.

Peut contenir: œufs, lait, soja, fruits à coque, céleri, moutarde et sulfites

Ingredients: **WHEAT** flour, spinach puree (28%), water, **SESAME** seeds (4%), baking agent (**WHEAT** flour, malted **WHEAT** flour, flour treatment agent: E300), yeast, salt.

May contain: eggs, milk, soy, nuts, celery, mustard and sulphites

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)	85	95	105
Lengte/ Longueur/ Length (cm)	10	10,5	11
Breedte/ Largeur/ Width(cm)	10	10,5	11
Hoogte/ hauteur/ height (cm)	3,5	4,5	5,5

NUTRITIONELE WAARDEN/ VALEURS NUTRITIVES/ NUTRITIONAL VALUES*	g/ 100 g
Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values(kJ)	1059
Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values (kcal)	251
Vetten/ Graisses/ Fats	3,6
Waarvan verzadigd/ dont saturé/ of which saturated	0,5
Koolhydraten/Hydrates de carbone/ Carbohydrates	44
Waarvan suikers/dont sucres/of which sugars	0,6
Voedingsvezels/ Fibres/ Dietary fibre	2,7
Eiwitten/ Protéines/ Proteins	9,2
Zout / Sel / Salt	1,0

*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	35				
Voorverpakking / karton Pré-emballage / carton Prepackage / box	1	Zak/ sachet/ Bag	40g	600*900	mm
Stuks / karton Pièces / carton Units / box	35	Karton/ carton/ box	550g	400*400*244	mm

Total	Netto /net (kg)	Bruto/ brut (kg)
Gewicht/ poids/ weight	3,325	3,915

PALLETISATIE / PALETTISATION / PALLETISING - PRODUCTION	
Type pallet / type de palette/ pallet type/	EURO
Aantal kartons per laag / nombre de cartons par couche / number of cases per layer	6
Aantal lagen per pallet / nombre de plans par palette / number of layers per palet	8
Totaal aantal kartons per pallet / nombre de cartons par palette / number of cases per palet	48
Hoogte pallet / hauteur de la palette / height of palet	2,12m
Aantal stuks per palet / nombre de pièces par palette / number of pieces/pallet	1680

PALLETISATIE / PALETTISATION / PALLETISING - GXO	
Type pallet / type de palette/ pallet type	EURO
Aantal kartons per laag / nombre de cartons par couche / number of cases per layer	6
Aantal lagen per pallet / nombre de plans par palette / number of layers per palet	8
Totaal aantal kartons per pallet / nombre de cartons par palette / number of cases per palet	48
Hoogte pallet / hauteur de la palette / height of palet	2,12m
Aantal stuks per palet / nombre de pièces par palette / number of pieces per pallet	1680

4. Bewaring/ Conservation

BEWAARINSTRUCTIES / INSTRUCTIONS DE CONSERVATION / CONSERVATION/ AUFBEWAHRUNGSHINWEISE	
Bewaartermijn op -18 °C na productie (THT)/ Conservation à -18 °C après production (DLUO)/ Shelf life at -18 °C after production (BBD)/ Haltbarkeit bei -18°C nach der Produktion (MHD)	12 maand/ mois/ months/ Monaten
Bewaartermijn na afbakken/ Conservation après cuisson/ conservation after baking / Erhaltung nach dem 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 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

AFBAKINSTRUCTIES / INSTRUCTIONS DE CUISSON / BAKING INSTRUCTIONS *	
Ontdooien gedurende/ Décongelez pendant/ Defrost during	30'

* 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: 2/07/2024

