

TECHNISCHE FICHE - FICHE TECHNIQUE  
TECHNICAL DATASHEET

Datum / Date:

30/09/2022

Identificatie van het product / Identification du produit / Product identification

Omschrijving / Désignation / Description

**Maïs bun 90% voorgesneden 100g / Petit Pain Mais 90% prédécoupé 100g / Maize Bun 90% precut 100g**

Wettelijke benaming / Dénomination légale / Legal name

**Gebakken, diepgevroren tarwebroodje met maïs / Petit pain de blé avec maïs cuit, surgelé / Fully baked, deepfrozen wheat bun with maize**

Code

1937

EAN Karton / Carton / Box

5420001094191

Oorsprong / Origine / Origin

EU



## 1. Ingrédients / Ingrédients / Ingredients

Ingrédients: **TARWEBLOEM** (58.3%), maïskorrel (14.6%), water, maïsbloem (4.1%), gist, maïsgrutten (3%), zonnebloempitten, weipoeder (**MELK**), suiker, zout, raapzaadolie, oregano, bakmiddel (**TARWEBLOEM**, **TARWEMOUTBLOEM**, meelverbeteraar (E300), gemalen kurkuma.

**Kan sporen bevatten van ei, soja, noten, selder, mosterd, sesamzaad, sulfiet.**

Ingrédients: farine de **BLE** (58.3%), grain de maïs (14.6%), eau, farine de maïs (4.1%), levure, gruau de maïs (3%), graines de tournesols, poudre de lactosérum (**LAIT**), sel, huile de colza, origan, agent de cuisson (farine de **BLE**, farine de malt de **BLE**, agent de traitement de la farine (E300), curcuma moulu.

**Peut contenir des traces d'œuf, soja, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, sulfite.**

Ingredients: **WHEAT** flour (58.3%), corn grain (14.6%), water, corn flour (4.1%), yeast, corn groat (3%), sunflower seeds, sugar, whey powder (**MILK**), salt, rapeseed oil, oregano, baking agent (**WHEAT** flour, malted **WHEAT** flour, flour treatment agent (E300), ground curcuma.

**May contain traces of egg, soya, nuts, celery, mustard, sesame seeds, 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)	90	100	110
Lengte/ Longueur/ Length (cm)	10	11	12
Breedte/ Largeur/ Width(cm)	10	11	12
Hoogte/ hauteur/ height (cm)	4.5	5.5	6.5

<b>NUTRITIONELE WAARDEN/ VALEURS NUTRITIVES/ NUTRITIONAL VALUES*</b>	<b>g/ 100 g</b>
Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values(kJ)	<b>1236</b>
Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values (kcal)	<b>292</b>
Vetten/ Graisses/ Fats	<b>3,6</b>
Waarvan verzadigd/ dont saturé/ of which saturated	<b>0,4</b>
Koolhydraten/Hydrates de carbone/ Carbohydrates	<b>55</b>
Waarvan suikers/dont sucres/of which sugars	<b>4,3</b>
Voedingsvezels/ Fibres/ Dietary fibre	<b>2,7</b>
Eiwitten/ Protéines/ Proteins	<b>8,6</b>
Zout / Sel / Salt	<b>1,2</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	60				
Voorverpakking / karton Pré-emballage / carton Prepackage / box	1	Zak/ sachet/ Bag	40g	<b>600*(2*200)*900</b>	mm
Stuks / karton Pièces / carton Units / box	<b>60</b>	Karton/ carton/ box	700g	<b>595*395*264</b>	mm

<b>Total</b>	<b>Netto /net (kg)</b>	<b>Bruto/ brut (kg)</b>
Gewicht/ poids/ weight	<b>6</b>	<b>6.74</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>8</b>
Totaal aantal kartons per pallet / nombre de cartons par palette / number of cases per palet	<b>32</b>
Hoogte pallet / hauteur de la palette / height of palet	<b>228</b>
Aantal stuks per palet / nombre de pièces par palette / number of pieces/pallet	<b>1920</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>199,5</b>
Aantal stuks per palet / nombre de pièces par palette / number of pieces per pallet	<b>1680</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 ontdooien/</b> Conservation <b>après décongélation/</b> shelflife <b>after defrosting</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>70'</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.

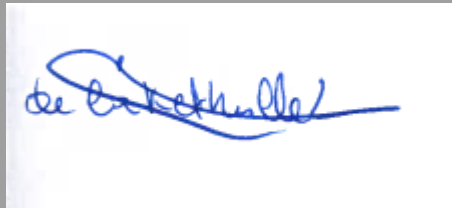
**Date & Name supplier: Diversi Foods NV**

**Name: de la Kethulle**

**Surname: Laetitia**

**Position: Quality officer**

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

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'de la Kethulle', is centered within a white rectangular box. The signature is fluid and cursive.

**Date & Signature: 30/09/2022**