

TECHNISCHE FICHE - FICHE TECHNIQUE
TECHNICAL DATASHEET

Datum / Date:

19/12/2024

Identificatie van het product / Identification du produit / Product identification

Omschrijving / Désignation / Description

Bun Emmental, spek en ui 100g VGS / Bun Emmental, lard, oignon 100gr PCP / Bun Emmental, Bacon, Onion 100g PSL

Wettelijke benaming / Dénomination légale / Legal name

Gebakken, voorgesneden- diepgevroren tarweproduct met spek & ui / Produit de blé avec lard & oignon, cuit, pré-coupé et surgelé / Baked, pre-cut, deep frozen wheat product with bacon & onion

Code

2443

EAN Karton / Carton / Box

5404013705139

Oorsprong / Origine / Origin

EU



1. Ingrediënten / Ingrédients / Ingredients

Ingrediënten: **TARWEBLOEM**, water, spek 14,6% (varkenspek, zout, glucose, antioxidant: E301, conserveermiddel: E250), emmentaler kaas 10% (**MELK**, zout, melkzuurbacteriën, stabilisator: E509, microbiologisch stremsel), boter (**MELK**), gist, bakmiddel (**TARWEBLOEM**, emulgator: E471, verdikkingsmiddel: E466, meelverbeteraar: E300), suiker, raapzaadolie, 1% ui, wei poeder (**MELK**), **TARWEZUURDESEM** (**TARWEBLOEM**, water, zout, **GERSTEMOUTEXTRACT**), zout, **EIEREN**, kurkuma.

Kan sporen bevatten van sesamzaad, soja, selderij, mosterd en noten.

Ingrédients: farine de **BLE**, eau, bacon 14,6% (lard de porc, sel, glucose, antioxydant : E301, conservateur : E250), emmental 10% (**LAIT**, sel, bactéries lactiques, stabilisant : E509, présure microbologique), beurre (**LAIT**), levure, agent de cuisson (farine de **BLE**, émulsifiant : E471, épaississant: E466, agent de traitement de la farine: E300), sucre, huile de colza, 1% oignon, lactosérum en poudre (**LAIT**), levain de **BLE** (farine de **BLE**, eau, sel, extrait de malt d'**ORGE**), sel, **OEUFS**, curcuma.

Peut contenir des traces de graines de sésame, soja, céleri, moutarde et fruits à coque.

Ingredients: **WHEAT** flour, water, bacon (pork bacon, salt, glucose, antioxidant: E301, preservative: E250), emmental cheese 10% (**MILK**, salt, lactic acid bacteria, stabilizer: E509, microbiological rennet), butter (**MILK**), yeast, baking agent (**WHEAT** flour, emulsifier: E471, thickener: E466, flour treatment agent: E300), sugar, rapeseed oil, 1% onion, lactoserum (**MILK**), **WHEAT** sourdough (**WHEAT** flour, water, salt, **BARLEY** malt extract), salt, **EGGS**, turmeric.

May contain traces of sesame seeds, soy, celery, mustard and nuts.

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

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	6

NUTRITIONELE WAARDEN/ VALEURS NUTRITIVES/ NUTRITIONAL VALUES	g/ 100 g
Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values(kJ)	1288
Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values (kcal)	307
Vetten/ Graisses/ Fats	12
Waarvan verzadigd/ dont saturé/ of which saturated	5,6
Koolhydraten/Hydrates de carbone/ Carbohydrates	38
Waarvan suikers/dont sucres/of which sugars	2,3
Voedingsvezels/ Fibres/ Dietary fibre	1,4
Eiwitten/ Protéines/ Proteins	11
Zout / Sel / Salt	1,1

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	60				
Voorverpakking / karton Pré-emballage / carton Prepackage / box	1	Zak/ sachet/ Bag	40g	600*(2*200)*900	mm
Stuks / karton Pièces / carton Units / box	60	Karton/ carton/ box	700g	595*395*264	mm

Total	Netto /net (kg)	Bruto/ brut (kg)
Gewicht/ poids/ weight	6,0	6,74

PALLETISATIE / PALETTISATION / PALLETISING - PRODUCTION	
Type pallet / type de palette/ pallet type/	EURO
Aantal kartons per laag / nombre de cartons par plan / number of cases per layer	4
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	32
Hoogte pallet / hauteur de la palette / height of palet	2,28m
Aantal stuks per palet / nombre de pièces par palette / number of pieces/pallet	1920

PALLETISATIE / PALETTISATION / PALLETISING -- XPO	
Type pallet / type de palette/ pallet type	EURO
Aantal kartons per laag / nombre de cartons par couche	4
Aantal lagen per pallet / nombre de plans par palette / number of layers per palet	7
Totaal aantal kartons per pallet / nombre de cartons par palette / number of cases per palet	28
Hoogte pallet / hauteur de la palette / height of palet	2,0m
Aantal stuks per palet / nombre de pièces par palette / number of pieces/pallet	1680

4. Bewaring/ Conservation

BEWAARINSTRUCTIES / INSTRUCTIONS DE CONSERVATION / CONSERVATION	
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
Bewaartermijn na afbakken/ Conservation après cuisson/ conservation after baking / Erhaltung nach dem backen	24 Uur/ heures/ hours
De zak telkens goed sluiten. Na ontdooing 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

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: 19/12/2024

