

TECHNISCHE FICHE - FICHE TECHNIQUE  
TECHNICAL DATASHEET

**Datum / Date:**

24/10/2025

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

Omschrijving / Désignation / Description

**Mini Tafelbroodje bruin 25g / Petit pain brun mou mini 25g / Mini soft bun dark 25g**

Wettelijke benaming / Dénomination légale / Legal name

Gebakken, diepgevroren tarweproduct / Produit de blé, cuit et surgelé / Baked, deepfrozen wheat product

Code

**2509-03**

Opmerking / Note

EAN Consumentenverpakking / Emballage consommateur / Consumer packaging

EAN Karton / Carton / Box

**5404013713868**

Oorsprong / Origine / Origin

**EU**



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

## Ingrediënten / Ingrédients / Ingredients

Ingrediënten: **TARWEBLOEM**, water, volkoren **TARWEMEEL**, gist, plantaardig vet: palm SG, boter (**MELK**), gejodeerd zout, plantaardig vet: palm, plantaardige olie: raapzaad, dextrose, plantaardig vet: geharde palm, plantaardige olie: zonnebloem, emulgator: E472e, zoet weipoeder (**MELK**), emulgator (E322 (**SOJA**), E471), suiker, mager **MELKPOEDER**, aroma, **TARWEMOUTMEEL**, enzymen (**TARWE**), emulgator: E471, voedingszuur: E330, meelverbeteraar: E300, zout, conserveermiddel: E202, antioxidant (E304; E306), kleurstof: E160a, enzymen, **TARWEZETMEEL**, dextrine.

**Kan andere glutenbevattende granen, eieren, noten en sesamzaad bevatten.**

Ingrédients : farine de **BLE**, eau, farine de **BLE** intégrale, levure, graisse végétale: palm SG, beurre (**LAIT**), sel iodé, graisse végétale: palm, huile végétale: colza, dextrose, graisse végétale: palm, huile végétale: tournesol, émulsifiant: E472e, poudre de lactosérum doux (**LAIT**), émulsifiant (E322 (**SOJA**), E471), sucre, poudre de **LAIT** écrémé, arôme, farine de **BLE** malté, enzymes (**BLE**), émulsifiant: E471, acide: E330, agent de traitement de la farine: E300, sel, conservateur: E202, antioxidant (E304; E306), colorant: E160a, enzymes, amidon de **BLE**, dextrine.

**Peut contenir d'autres céréales contenant du gluten, œufs, fruits à coque et graines de sésame.**

Ingredients: **WHEAT** flour, water, whole **WHEAT** flour, yeast, vegetable fat: palm SG, butter (**MILK**), iodized salt, vegetable fat: palm, vegetable oil: rapeseed, dextrose, vegetable fat: palm, vegetable oil: sunflower, emulsifier : E472e, sweet whey powder (**MILK**), emulsifier (E322 (**SOYA**), E471), sugar, skimmed **MILK** powder, flavoring, malted **WHEAT** flour, enzymes (**WHEAT**), emulsifier: E471, acid: E330, flour treatment agent: E300, salt, preservative: E202, antioxidant (E304; E306), coloring: E160a, enzymes, **WHEAT** starch, dextrin.

**May contain other grains containing gluten, eggs, nuts and sesame seeds.**

**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**

### 1. Karakteristieken / Caractéristiques/ Product characteristics

	MIN	NORM	MAX
Gewicht/ poids/ weight (g)	23	25	28
Lengte/ Longueur/ Length (cm)	7	10	12
Breedte/ Largeur/ Width(cm)	4	5	6
Hoogte/ hauteur/ height (cm)	3,5	4	4,5

NUTRITIONELE WAARDEN/ VALEURS NUTRITIVES/ NUTRITIONAL VALUES*	g/ 100 g
Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values(kJ)	<b>1293</b>
Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values (kcal)	<b>309</b>
Vetten/ Graisses/ Fats	<b>8,8</b>
Waarvan verzadigd/ dont saturé/ of which saturated	<b>3,2</b>
Koolhydraten/Hydrates de carbone/ Carbohydrates	<b>47,9</b>
Waarvan suikers/dont sucres/of which sugars	<b>1,5</b>
Voedingsvezels/ Fibres/ Dietary fibre	<b>3,6</b>
Eiwitten/ Protéines/ Proteins	<b>8,3</b>
Zout / Sel / Salt	<b>1,09</b>

\*Berekende waarden / Valeurs calculées/ Calculated Values

<b>Microbiologische informatie/ Informations microbiologiques/ Microbiological information</b>	M
Totaal mesofiel kiemgetal/ Nombre total de bactéries mésophiles / Total mesophilic bacterial count (KVE/g)	< 1.000.000
Gisten / Levures /Yeasts (KVE/g)	< 1.000
Schimmels / Moisissures / Moulds (KVE/g)	< 1.000
E. coli (KVE/g)	< 100
Staphylococcus aureus (KVE/g)	< 500
Bacillus cereus (KVE/g)	< 1.000
Listeria monocytogenes (KVE/g)	< 100
Salmonella spp (KVE/25g)	Absent

## 2. 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	50				
Voorverpakking / karton Pré-emballage / carton Prepackage / box	2	Zak/ sachet/ Bag	30g	<b>450*550</b>	mm
Stuks / karton Pièces / carton Units / box	100	Karton/ carton/ box	372g	<b>390*290*250</b>	mm

<b>Total</b>	<b>Netto /net (kg)</b>	<b>Bruto/ brut (kg)</b>
Gewicht/ poids/ weight	<b>2,5</b>	<b>2,95</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>8</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>56</b>
Hoogte pallet / hauteur de la palette / height of palet	<b>1,9m</b>
Aantal stuks per palet / nombre de pièces par palette / number of pieces/pallet	<b>5600</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>8</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>56</b>
Hoogte pallet / hauteur de la palette / height of palet	<b>1,9m</b>
Aantal stuks per palet / nombre de pièces par palette / number of pieces per pallet	<b>5600</b>

## Bewaring/ Conservation

<b>BEWAARINSTRUCTIES / INSTRUCTIONS DE CONSERVATION / CONSERVATION/ AUFBEWAHRUNGSHINWEISE</b>	
Bewaartermijn op <b>-18 °C na productie (THT)</b> / Conservation à <b>-18 °C après production (DLUO)</b> / Shelf life at <b>-18 °C after production (BBD)</b> / Haltbarkeit bei <b>-18°C nach der Produktion (MHD)</b>	<b>6 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>30'</b>

**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: 24/10/2025**

