

TECHNISCHE FICHE - FICHE TECHNIQUE  
TECHNICAL DATASHEET

Datum / Date:

15/07/2024

Identificatie van het product / Identification du produit / Product identification

Omschrijving / Désignation / Description

**Luxe mini mix zachte broodjes 35g 3\*30 FB/ Mini mix luxe pts pains doux 35g 3\*30 FB /  
Luxurious mix mini soft rolls 35g 3\*30FB**

Wettelijke benaming / Dénomination légale / Legal name

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

Code

2572

EAN Karton / Carton / Box

5404013707102

Oorsprong / Origine / Origin

EU



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

## 1. Ingrediënten / Ingrédients / Ingredients

### Ingrediënten:

**A.WIT: TARWEBLOEM**, water, **ROGGBLOEM**, boter (**MELK**), gist, plantaardig vet: palm SG, gejodeerd zout, suiker, dextrose, emulgator: E472e, **SOJABLOEM**, raapzaadolie, **TARWEMOUTMEEL**, enzymen (**TARWE**), meelverbeteraar: E300, decoratie: maanzaad

**B.BRUIN:** volkoren **TARWEMEEL** 28%, water, **TARWEBLOEM**, **ROGGBLOEM**, boter (**MELK**), gist, plantaardig vet: palm SG, gejodeerd zout, suiker, dextrose, emulgator: E472e, **SOJABLOEM**, **TARWEMOUTMEEL**, enzymen (**TARWE**), raapzaadolie, meelverbeteraar: E300, decoratie: geplette **TARWE**

**C.MEERGRANEN:** water, volkoren **TARWEMEEL**, **TARWEBLOEM**, gist, boter (**MELK**), plantaardig vet: palm SG, **GERSTEVLOKKEN**, bruin lijnzaad, geplette **TARWE**, zonnebloempitten, gejodeerd zout, suiker, enzymen (**TARWE**), **TARWEGLUTEN**, geroosterde **SOJA** granules, geroosterd **GERSTEMOUTMEEL**, gefermenteerde **ROGGBLOEM**, **TARWEMOUTMEEL**, dextrose, emulgator: E472e, **SOJABLOEM**, raapzaadolie, meelverbeteraar: E300, decoratie: **HAVERVLOKKEN**, zonnebloempitten, lijnzaad.

**Kan eieren, noten en sesamzaad bevatten.**

### Ingrédients:

**A.BLANC:** farine de **BLE**, eau, farine de **SEIGLE**, beurre (**LAIT**), levure, graisse végétale: palm SG, sel iodé, sucre, dextrose, émulsifiant: E472e, farine de **SOJA**, huile de colza, farine de **BLE** malté, enzymes (**BLE**), agent de traitement de la farine: E300, décoration: graines de pavot

**B.BRUN :** farine de **BLE** intégrale 28%, eau, farine de **BLE**, farine de **SEIGLE**, beurre (**LAIT**), levure, graisse végétale: palm SG, sel iodé, sucre, dextrose, émulsifiant: E472e, farine de **SOJA**, farine de **BLE** malté, enzymes (**BLE**), huile de colza, agent de traitement de la farine: E300, décoration: **BLE** concassé

**C. MULTICÉRÉALES:** eau, farine de **BLE** complète, farine de **BLE**, levure, beurre (**LAIT**), graisse végétale: palm SG, flocons d'**ORGE**, graines de lin brun, **BLE** concassé, graines de tournesol, sel iodé, sucre, enzymes (**BLE**), agent de traitement de la farine: E300, **GLUTEN DE BLE**, granulés de **SOJA** torréfiés, farine d'**ORGE** malté et toréfié, farine de **SEIGLE** fermentée, farine de **BLE** malté, dextrose, émulsifiant: E472e, farine de **SOJA**, huile de colza, agent de traitement de la farine: E300, décoration: flocons d'**AVOINE**, graines de tournesol, graines de lin

**Peut contenir d'œufs, des fruits à coque et des graines de sésame.**

### Ingredients :

**A.WHITE: WHEAT** flour, water, **RYE** flour, butter (**MILK**), yeast, vegetable fat: palm SG, iodized salt, sugar, dextrose, emulsifier: E472e, **SOY** flour, rapeseed oil, malted **WHEAT** flour, enzymes (**WHEAT**), flour treatment agent: E300, decoration: poppy seeds

**B.BROWN:** whole **WHEAT** flour 28%, water, **WHEAT** flour, **RYE** flour, butter (**MILK**), yeast, vegetable fat: palm SG, iodized salt, sugar, dextrose, emulsifier: E472e, **SOY** flour, malted **WHEAT** flour, enzymes (**WHEAT**), rapeseed oil, flour treatment agent: E300, decoration: crushed **WHEAT**

**C.MULTIGRAINS:** water, wholemeal **WHEAT** flour, **WHEAT** flour, yeast, butter (**MILK**), vegetable fat: palm SG, **BARLEY** flakes, brown flax seeds, crushed **WHEAT**, sunflower seeds, iodized salt, sugar, enzymes (**WHEAT**), **WHEAT GLUTEN**, roasted **SOY** granules, malted and roasted **BARLEY** flour, fermented **RYE** flour, malted **WHEAT** flour, dextrose, emulsifier: E472e, **SOY** flour, rapeseed oil, flour treatment agent: E300, decoration: **OAT** flakes, sunflower seeds, flax seeds.

**May contain 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**

## 2. Karakteristieken / Caractéristiques/ Product characteristics

|                               | MIN | NORM | MAX |
|-------------------------------|-----|------|-----|
| Gewicht/ poids/ weight (g)    | 30  | 35   | 40  |
| Lengte/ Longueur/ Length (cm) | 7   | 8    | 9   |
| Breedte/ Largeur/ Width(cm)   | 7   | 8    | 9   |
| Hoogte/ hauteur/ height (cm)  | 2,5 | 3,5  | 4,5 |

\*Berekende waarden / Valeurs calculées/ Calculated Values

| <b>NUTRITIONELE WAARDEN/ VALEURS NUTRITIVES/ NUTRITIONAL VALUES*</b> | <b>g/ 100 g</b> |
|--|-----------------|
| Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values(kJ)          | 1339            |
| Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values (kcal)       | 320             |
| Vetten/ Graisses/ Fats   | 10,4            |
| Waarvan verzadigd/ dont saturé/ of which saturated                   | 5,5             |
| Koolhydraten/Hydrates de carbone/ Carbohydrates                      | 45              |
| Waarvan suikers/dont sucres/of which sugars                          | 2.5             |
| Voedingsvezels/ Fibres/ Dietary fibre                                | 4,9             |
| Eiwitten/ Protéines/ Proteins  | 9,2             |
| Zout / Sel / Salt  | 1,15            |

| <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 /<br/>Quantité / Quantity</i> | <i>Type / Typ</i>      | <i>Gewicht /<br/>poids /<br/>weight</i> | <i>Afmetingen /<br/>Dimensions / Sizes</i> |    |
|--|--|------------------------|---|--|----|
| Stuks / voorverpakking<br>Pièces / pré-emballage<br>Units / prepackage | <b>30</b>                                    |                        |   |  |    |
| Voorverpakking / karton<br>Pré-emballage / carton<br>Prepackage / box  | <b>3</b>                                     | Zak/ sachet/<br>Bag    | 3x22 g                                  | <b>450*420</b>                             | mm |
| Stuks / karton<br>Pièces / carton<br>Units / box                       | <b>90</b>                                    | Karton/<br>carton/ box | 380 g                                   | <b>396*296*262</b>                         | mm |

| <b>Total</b>           | <b>Netto /net (kg)</b> | <b>Bruto/ brut (kg)</b> |
|------------------------|------------------------|-------------------------|
| Gewicht/ poids/ weight | <b>3,2</b>             | <b>3,646</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>1,98m</b> |
| Aantal stuks per palet / nombre de pièces par palette / number of pieces/pallet              | <b>5040</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>1,98m</b> |
| Aantal stuks per palet / nombre de pièces par palette / number of pieces per pallet          | <b>5040</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 afbakken/</b> Conservation <b>après cuisson/</b> conservation <b>after baking</b>   | <b>48 Uur/ heures/ hours</b>  |
| De zak telkens goed sluiten. Na ontdooiing niet opnieuw invriezen.<br>Bien refermer le sac après chaque utilisation. Ne pas recongeler après décongélation.<br>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>45 min</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: 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: 8/07/2024**

