

TECHNISCHE FICHE - FICHE TECHNIQUE
TECHNICAL DATASHEET

Datum / Date/ Daten:

11/02/2025

Identificatie van het product / Identification du produit / Product identification

Omschrijving / Désignation / Description / Beschreibung

Mini mix vegan buns voorgesneden/prétrancher/presliced/vorgeschnitten

Wettelijke benaming / Dénomination légale / Legal name / Verkehrsbezeichnung

Gebakken, diepgevroren tarweproducten met rode biet (17%), pompoen (17,4%), spinazie (20,6%), rode paprika (17,3%) / Produit de blé, cuit et surgelé avec betterave (17%), potiron (17,4%), épinards (20,6%), poivron rouge (17,3%) / Baked, deepfrozen wheat product with beetroot (17%), pumpkin (17,4%), spinach (20,6%), red pepper (17,3%) / Gebackene, tiefgefrorenes Weizenkleingebäck mit Roter Bete (17 %), Kürbis (17,4 %), Spinat (20,6 %), roter Paprika (17,3 %)

Code

2793

Opmerking / Note

EAN Consumentenverpakking / Emballage consommateur / Consumer packaging

EAN Karton / Carton / Box

5404013770540

Oorsprong / Origine / Origin / Ursprung

EU



1. Ingrediënten / Ingrédients / Ingredients / Zutaten

Ingrediënten: **Vegan bun rode paprika** – TARWEBLOEM (63,5%), rode paprikapuree (17,3%), **SESAMZAAD** (5,5%), water, gist, zout, **TARWEGLUTEN**, bakmiddel (**TARWEBLOEM, TARWEGLUTEN, SOJABLOEM**, meelverbeteraar: ascorbinezuur).

Vegan bun spinazie – TARWEBLOEM (59,9%), spinaziepuree (20,6%), **SESAMZAAD** (5,5%), water, gist, zout, **TARWEGLUTEN**, bakmiddel (**TARWEBLOEM, TARWEGLUTEN, SOJABLOEM**, meelverbeteraar: ascorbinezuur).

Vegan bun rode biet – TARWEBLOEM (66,4 %), puree van rode biet (17 %)(rode biet, citroensap), **SESAMZAAD** (5,5 %), water, gist, zout, geconcentreerd rode bietensap (1,1%)(rode bietensap, antioxidant: E330), **TARWEGLUTEN**, bakmiddel (**TARWEBLOEM, TARWEGLUTEN, SOJABLOEM**, meelverbeteraar: ascorbinezuur).

Vegan bun pompoen – TARWEBLOEM (62,6%), pompoenpuree (17,4%), **SESAMZAAD** (5,5%), water, gist, zout, **TARWEGLUTEN**, bakmiddel (**TARWEBLOEM, TARWEGLUTEN, SOJABLOEM**, meelverbeteraar: ascorbinezuur).

Kan eieren, mosterd, sulfieten, melk, selderij en noten bevatten.

Ingrédients: **Vegan bun poivron rouge** – farine de **BLÉ** (63,5 %), purée de poivron rouge (17,3 %), graines de **SÉSAME** (5,5 %), eau, levure, sel, **GLUTEN DE BLÉ**, agent de cuisson (farine de **BLÉ, GLUTEN DE BLÉ**, farine de **SOJA**, agent de traitement de la farine: acide ascorbique).

Vegan bun épinards – farine de **BLÉ** (59,9 %), purée d'épinards (20,6 %), graines de **SÉSAME** (5,5 %), eau, levure, sel, **GLUTEN DE BLÉ**, agent de cuisson (farine de **BLÉ, GLUTEN DE BLÉ**, farine de **SOJA**, agent de traitement de la farine: acide ascorbique).

Vegan bun betterave rouge – farine de **BLÉ** (66,4 %), purée de betterave rouge (17 %)(betterave, jus de citron) graines de **SÉSAME** (7,7 %), eau, levure, sel, jus de betterave concentré (1,1%)(jus de betterave rouge, antioxydant : E330), **GLUTEN DE BLÉ**, agent de cuisson (farine de **BLÉ, GLUTEN DE BLÉ**, farine de **SOJA**, agent de traitement de la farine: acide ascorbique).

Vegan bun potiron – farine de **BLÉ** (62,6 %), purée de potiron (17,4 %), graines de **SÉSAME** (5,5 %), eau, levure, sel, **GLUTEN DE BLÉ**, agent de cuisson (farine de **BLÉ, GLUTEN DE BLÉ**, farine de **SOJA**, agent de traitement de la farine: acide ascorbique).

Peut contenir d'œufs, moutarde, sulfites, lait, céleri et fruits à coque.

Ingredients: **Vegan bun red pepper** – WHEAT flour (63,5 %), red pepper puree (17,3 %), **SESAME** seeds (5,5 %), water, yeast, salt, **WHEAT GLUTEN**, baking agent (**WHEAT** flour, **WHEAT GLUTEN, SOY** flour, flour treatment agent: ascorbic acid).

Vegan bun spinach – WHEAT flour (59,9 %), spinach puree (20,6 %), **SESAME** seeds (5,5 %), water, yeast, salt, **WHEAT GLUTEN**, baking agent (**WHEAT** flour, **WHEAT GLUTEN, SOY** flour, flour treatment agent: ascorbic acid).

Vegan bun beetroot – WHEAT flour (66,4 %), beetroot puree (17 %)(red beetroot, lemon juice), **SESAME** seeds (5,5%), water, yeast, salt, red beetroot juice concentrate (1,1%)(red beetroot juice concentrate, antioxidant: E330), **WHEAT GLUTEN**, baking agent (**WHEAT** flour, **WHEAT GLUTEN, SOY** flour, flour treatment agent: ascorbic acid).

Vegan bun pumpkin – WHEAT flour (62,6 %), pumpkin puree (17,4 %), **SESAME** seeds (5,5 %), water, yeast, salt, **WHEAT GLUTEN**, baking agent (**WHEAT** flour, **WHEAT GLUTEN, SOY** flour, flour treatment agent: ascorbic acid).

May contain eggs, mustard, sulphites, milk, celery and nuts.

Zutaten: **Veganes Brötchen roter Paprika** – WEIZENmehl (63,5 %), rotes Paprikapüree (17,3 %), **SESAMsamen** (5,5 %), Wasser, Hefe, Salz, **WEIZENKLEBER**, Backmittel (**WEIZENMEHL, WEIZENKLEBER, SOJAmehl**, Mehlbehandlung Wirkstoff: Ascorbinsäure).

Veganes Brötchen Spinat – WEIZENmehl (59,9 %), Spinatpüree (20,6 %), **SESAMsamen** (5,5 %), Wasser, Hefe, Salz, **WEIZENKLEBER**, Backtriebmittel (**WEIZENMEHL, WEIZENKLEBER, SOJAmehl**, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure).

Veganes Brötchen Rote Bete – WEIZENmehl (66,4 %), Rote-Bete-Püree (17 %), **SESAMsamen** (5,5 %), Wasser, Hefe, Salz, Rote-Bete-Saftkonzentrat (1,1%)(Rote-Bete-Saftkonzentrat, Antioxidans: E330), **WEIZENKLEBER**, Backtriebmittel (**WEIZENMEHL, WEIZENKLEBER, SOJAmehl**, Mehlbehandlungsmittel Wirkstoff: Ascorbinsäure).

Veganes Brötchen Kürbis – WEIZENmehl (62,6 %), Kürbispüree (17,4 %), **SESAMsamen** (5,5%), Wasser, Hefe, Salz, **WEIZENKLEBER**, Backtriebmittel (**WEIZENMEHL, WEIZENKLEBER, SOJAmehl**, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure).

Kann Eiern, Senf, Sulfiten, Milch, Sellerie und Nüssen enthalten

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 / Eigenschaften

	MIN	NORM	MAX
Gewicht/ poids/ weight (g)	23	26	29
Lengte/ Longueur/ Length/ Länge (cm)	3,5	5	7
Breedte/ Largeur/ Width/ Breite (cm)	3,5	5	7
Hoogte/ hauteur/ height/ Höhe (cm)	2,5	3	3,5

NUTRITIONELE WAARDEN/ VALEURS NUTRITIVES/ NUTRITIONAL VALUES/NÄHRWERT	g/ 100 g
Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values/Energie-wert (kJ)	1178
Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values/Energie-wert (kcal)	279
Vetten/Graisses/Fats/Fette (g)	5,7
Waarvan verzadigd/dont saturé/ of which saturated/gesättigte Fettsäuren (g)	0,7
Koolhydraten/Hydrates de carbone/Carbohydrates/ Kohlenhydrate (g)	46
Waarvan suikers/dont sucres/of which sugars/ davon Zucker (g)	1,0
Eiwitten/Protéines/Proteins/Eiweiß (g)	2,5
Voedingsvezels/Fibres/Dietary fibre/ Ballaststoff (g)	10,0
Zout / Sel / Salt / Salz (g)	1,1

*Berekende waarden / Valeurs calculées/ Calculated Values

NUTRITIONELE WAARDEN/ VALEURS NUTRITIVES/ NUTRITIONAL VALUES*	Beetroot	Pumpkin	Red pepper	Spinach
Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values (kcal)	1182 kJ / 280 kcal	1169 kJ / 277 kcal	1204 kJ / 285 kcal	1157 kJ / 273 kcal
Vetten/ Graisses/ Fats	5,5	5,8	5,8	5,7
Waarvan verzadigd/ dont saturé/ of which saturated	0,7	0,7	0,7	0,7
Koolhydraten/Hydrates de carbone/ Carbohydrates	46	45	47	44
Waarvan suikers/dont sucres/of which sugars	1,1	0,8	1,5	0,6
Voedingsvezels/ Fibres/ Dietary fibre	2,5	2,4	2,5	2,7
Eiwitten/ Protéines/ Proteins	10	10	10	10
Zout / Sel / Salt	1,1	1,1	1,1	1

MICROBIOLOGIE / MICROBIOLOGY / MIKROBIOLOGIE			
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/ Verpackung

	Hoeveelheid / Quantité / Quantity/ Menge	Type / Typ	Gewicht / poids / weight	Afmetingen / Dimensions / Sizes / Abmessungen	
Stuks / voorverpakking Pièces / pré-emballage Units / prepackage	20				
Voorverpakking / karton Pré-emballage / carton Prepackage / box	4	Zak/ sachet/ Bag	7 g	300 x 470	mm
Stuks / karton Pièces / carton Units / box	80	Karton/ carton/ box EPS krat 246	300 g	595 x 265 x 169	mm

Total	Netto /net (kg)	Bruto/ brut (kg)
Gewicht/ poids/ weight	2,08	2,41

PALLETISATIE / PALETTISATION / PALLETISING - PRODUCTION	
Type pallet /modèle palette/pallet typ/palettentyp:	EURO
Aantal kartons per laag /nombre de cartons par plan / #cases/layer / #Kartons/Lage	9
Aantal lagen per pallet /nombre de plans par palette / #layers/palet / #Lagen/Palette	10
Totaal aantal kartons per pallet /nombre de cartons par palette / #cases/palet / #Kartons/Palette	90
Hoogte pallet /hauteur de la palette / height of palet / Palettenhöhe	1,86 m
Aantal stuks per palet /nombre de pièces par palette / # pieces/pallet / #Stück/Palette	7200

PALLETISATIE / PALETTISATION / PALLETISING - GXO	
Type pallet /modèle palette/pallet typ/palettentyp:	EURO
Aantal kartons per laag /nombre de cartons par plan / #cases/layer / #Kartons/Lage	9
Aantal lagen per pallet /nombre de plans par palette / #layers/palet / #Lagen/Palette	10
Totaal aantal kartons per pallet /nombre de cartons par palette / #cases/palet / #Kartons/Palette	90
Hoogte pallet /hauteur de la palette / height of palet / Palettenhöhe	1,86 m
Aantal stuks per palet /nombre de pièces par palette / # pieces/pallet / #Stück/Palette	7200

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 ontdooiing/ Conservation après décongélation/ conservation after defrosting/ Erhaltung nach 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

ONTDOOI INSTRUCTIES / INSTRUCTIONS DE DEGIVRAGE / DEFROST INSTRUCTIONS	
Ontdooien gedurende/ Décongelez pendant/ Defrost during	30 min

* 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.

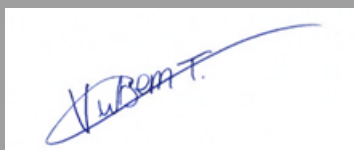
Date & Name supplier: Diversi Foods NV

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: 11/02/2025