

TECHNISCHE FICHE - FICHE TECHNIQUE
TECHNICAL DATASHEET - TECHNISCHES DATENBLATT

Datum / Date / Daten:

23/05/2019

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

Omschrijving / Désignation / Description / Beschreibung

Broodvingers Bruin 50g / Brin Gris 50g / Bread Fingers Brown 50g / Brot Fingern 50g

Wettelijke benaming / Dénomination légale / Legal name / Verkehrsbezeichnung

Vorgebakken, diepgevroren tarwebroodje / Petit pain de blé, précuit et surgelé / Pre-baked, deepfrozen wheat bun / Vorgebacken, tiefgefroren Weizenbrötchen

Code

718

EAN Karton / Carton / Box

5420001037181

Oorsprong / Origine / Origin / Ursprung

EU

PICTURE



1. Ingrediënten / Ingrédients / Ingredients / Zutaten

Ingrediënten: TARWEbloem, water, gist, zout, GERSTEMout.
Kan sporen bevatten van eieren, soja, melk, noten, sesamzaad.

Ingrédients: farine de BLÉ, eau, levure, sel, malt d'ORGE.
Peut contenir des traces de œufs, soja, lait, noix, graines de sésame.

Ingredients : WHEAT flour, water, yeast, salt, BARLEY malt.
May contain traces of eggs, soy, milk, nuts, sesame seeds.

Zutaten: WEIZENmehl, Wasser, Hefe, Salz, GERSTENmalz.
Kann Spuren von Eiern, Soja, Milch, Nüssen und Sesam enthalten.

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

2. Karakteristieken / Caractéristiques/ Product characteristics / Eigenschaften

	MIN	NORM	MAX
Gewicht/poids/weight/Gewicht (g)	46	50	60
Lengte/Longueur/Length/Länge (cm)	13	15	17
Breedte/Largeur/Width (cm)	3	4	5
Hoogte /hauteur/height/Höhe/Breite (cm)	2	3	4

NUTRITIONELE WAARDEN/ VALEURS NUTRITIVES/ NUTRITIONAL VALUES/NÄHRWERT	g/ 100 g
Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values/Energie-wert (kJ)	1099
Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values/Energie-wert (kcal)	259
Vetten/Graisses/Fats/Fette (g)	1,4
Waarvan verzadigd/dont saturé/ of which saturated/gesättigte Fettsäuren (g)	0,3
Koolhydraten/Hydrates de carbone/Carbohydrates/ Kohlenhydrate (g)	52
Waarvan suikers/dont sucres/of which sugars/ davon Zucker (g)	1,9
Eiwitten/Protéines/Proteins/Eiweiß (g)	8,8
Voedingsvezels/Fibres/Dietary fibre/ Ballaststoff (g)	2,8
Zout / Sel / Salt / Salz (g)	1,2

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

	<i>Hoeveelheid / Quantité / Quantity / Menge</i>	<i>Type/Typ</i>	<i>Gewicht / poids / weight</i>	<i>Afmetingen / Dimensions / Sizes/Abmessungen</i>	
Stuks / voorverpakking Pièces / pré-emballage Units / prepackage Stück / Gebinde	50				
Voorverpakking / karton Pré-emballage / carton Prepackage / box Gebinde/ Karton	1	Zak/sachet/ bag/Beutel		540*500	mm
Stuks / karton Pièces / carton Units / box Stück/Karton	50	Karton/ carton/ box	268g	398*298*156	mm

Total	Netto/net(kg)	Bruto/brut (kg)
Gewicht/poids/ weight/Gewicht	2,5	2,768

PALLETISATIE / PALETTISATION / PALLETISING / PALETTIERUNG	
Type pallet /modèle palette/pallet typ/palettentyp:	Euro
Aantal kartons per laag /nombre de cartons par plan / #cases/layer / #Kartons/Lage	8
Aantal lagen per pallet /nombre de plans par palette / #layers/palet / #Lagen/Palette	12
Totaal aantal kartons per pallet /nombre de cartons par palette / #cases/palet / #Kartons/Palette	96
Hoogte pallet /hauteur de la palette / height of palet / Palettenhöhe	202
Aantal stuks per palet /nombre de pièces par palette / # pieces/pallet / #Stück/Palette	4800

4. Bewaring/Conservation/Lagerung und Haltbarkeit

BEWAARINSTRUCTIES / INSTRUCTIONS DE CONSERVATION / CONSERVATION/ AUFBEWAHRUNGSHINWEISE	
Bewaartermijn op -18 °C na productie (THT)/ Conservation à -18 °C après production (DLV)/ Shelf life at temperature -18 °C after production / Haltbarkeit bei -18°C nach der Produktion (MHD)	12maand/mois/months/Monaten
Bewaartermijn na afbakken/Conservation après cuisson/ conservation after backing / Erhaltung nach Backen	24 Uur/heures/hours/Stunden
<p>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.</p>	

5. Gebruik / Utilisation / usage/ Verarbeitungshinweis

AFBAKINSTRUCTIES / INSTRUCTIONS DE CUISSON / BAKING INSTRUCTIONS / AUFBACKANLEITUNG*	
Ontdooien gedurende/ Décongelez pendant/ Defrost during/ Auftauen für	10 min
Verwarm de oven voor op / Préchauffez le four à / Preheat the oven / Ofen vorheizen auf	230°C
Baktemperatuur / Cuire à / Baking temperature / Backtemperatur	200°C
Baktijd / Cuire pendant / Baking time / Backzeit	6-8 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.

Die Backzeiten und Backtemperaturen sind nur ungefähre Werte, denn das Ergebnis des Abbackens der Produkte ist sehr stark abhängig von der verwendeten Ofeninstallation. Den angegebenen Werten können aus praktischen Gründen von dem Verpackungsetikett abweichen.

Date & Name supplier: Diversi Foods NV

Name: Devillé

Surname: Sofie

Position: Quality

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

Date & Signature: 23/05/2019

