

TECHNISCHE FICHE - FICHE TECHNIQUE
TECHNICAL DATASHEET - TECHNISCHES DATENBLATT

Datum / Date / Daten:

14/06/2023

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

Omschrijving / Désignation / Description / Beschreibung

Broodjes Assortiment 35g / Assortiment Pts Pains 35g

Wettelijke benaming / Dénomination légale / Legal name / Verkehrsbezeichnung

**Vorgebakken, diepgevroren tarwe-roggeproduct met zaden / Produit de blé- seigle avec graines
précuit et surgelé / Wheat-rye product with seeds, pre-baked and deepfrozen**

Code

1109-01

EAN Karton / Carton / Box

5420001084406

Oorsprong / Origine / Origin / Ursprung

EU



1. Ingrediënten / Ingrédients / Ingredients / Zutaten

A Mini Schwarzwald (Farm bun): bloem (TARWE 64%, ROGGE 20%), water, gist, VOLLEMELKPOEDER, zout, raapzaadolie, meelverbeteraar: ascorbinezuur

B Mini Alpenbroodje (Oval roll with sunflower seeds): bloem (TARWE 49%, ROGGE 20%), water, zonnebloempitten 14%, gist, zout, GERSTEMOUTEXTRACT (GERSTEMOUT, water), geroosterd TARWEMOUTMEEL, bloem: ascorbinezuur

C Kornecken mini: bloem (TARWE 55%, ROGGE 6%), water, HAVERVLOKKEN, zonnebloempitten, lijnzaad, gist, zout, suiker, raapzaadolie, meelverbeteraar: ascorbinezuur

D Mini ciabatta meergranen: bloem (TARWE 52%, ROGGE 10%), lijnzaad, water, SESAMZAAD, gist, zout, SOJA-fragmenten, ROGGE-fragmenten, geroosterde ROGGEMOUTMEEL, TARWEFRAGMENTEN, zonnebloempitten, TARWEGLUTEN, gedroogde ROGGE-zuurdesem, gemoute ROGGEBLOEM, GERSTEMOUTEXTRACT (GERSTEMOUT, water), specerijen, gedroogde TARWEZUURDESEM, GERSTEMOUTBLOEM, GERSTEMOUTEXTRACT, plantaardige vezels, TARWEMOUTMEEL, meelverbeteraar: ascorbinezuur, suiker, glucose (TARWE), geroosterde TARWEMOUTBLOEM.

A. Mini Schwarzwald: farine (BLÉ 64%, SEIGLE 20%), eau, levure, LAIT entier en poudre, sel, huile de colza, agent de traitement de la farine: acide ascorbique

B. Mini pain alpin: farine (BLÉ 49%, SEIGLE 20%), eau, graines de tournesol 14%, levure, sel, extrait de malt d'ORGE (malt d'ORGE, eau), farine de malt de BLÉ torréfié, agent de traitement de la farine: acide ascorbique

C. Mini Kornecken: farine (BLÉ 55%, SEIGLE 6%), eau, flocons d'AVOINE, graines de tournesol, graines de lin, levure, sel, sucre, huile de colza, agent de traitement de la farine: acide ascorbique

D. Mini ciabatta multigrain: farine (BLÉ 52%, SEIGLE 10%), graines de lin, eau, graines de SÉSAME, levure, sel, SOJA fragmenté, SEIGLE fragmenté, farine de malt de SEIGLE torréfié, BLÉ fragmenté, graines de tournesol, gluten de BLÉ, levain de SEIGLE séché, farine de SEIGLE malté, extrait de malt d'ORGE (malt d'ORGE, eau), épices, levain de BLÉ séché, farine d'ORGE maltée, extrait de malt d'ORGE, fibre végétale, farine de malt de BLÉ, agent de traitement de la farine: acide ascorbique, sucre, glucose (BLÉ), farine de malt de BLÉ torréfié

A Mini Schwarzwald (Farm bun): flour (WHEAT 64%, RYE 20%), water, yeast, whole MILK powder, salt, rapeseed oil, flour treatment agent: ascorbic acid

B Mini Alpenbread (Oval roll with sunflower seeds): flour (WHEAT 49%, RYE 20%), water, sunflower seeds 14%, yeast, salt, BARLEY malt extract (BARLEY malt, water), roasted WHEAT malt flour, flour treatment agent: ascorbic acid

C Kornecken mini: flour (WHEAT 55%, RYE 6%), water, OAT flakes, sunflower seeds, linseed, yeast, salt, sugar, rapeseed oil, flour treatment agent: ascorbic acid

D Mini ciabatta multigrain: flour (WHEAT 52%, RYE 10%), linseed, water, SESAME seeds, yeast, salt, fragmented SOYBEAN, fragmented RYE, roasted RYE malt flour, fragmented WHEAT, sunflower seeds, WHEAT gluten, dried RYE sourdough, malted RYE flour, BARLEY malt extract (BARLEY malt, water), spices, dried WHEAT sourdough, malted BARLEY flour, BARLEY malt extract, vegetable fibre, WHEAT malt flour, flour treatment agent: ascorbic acid, sugar, glucose (WHEAT), roasted WHEAT malt flour

Kan sporen bevatten van ei en noten / Peut contenir des traces d'oeuf et fruits à coque / May contain traces of egg and nuts

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 (g)			
A farm	32	35	38
B oval	36	40	43
C korn	32	35	44
D ciab	36	40	48
Lengte/ Longueur/ Length (cm)			
A	6	7	8
B	7,5	9	10,5
C	5,5	7	8,5
D	6,5	7,5	8,5

Breedte/ Largeur/ Width (cm)			
A	6	7	8
B	4,5	5,5	6,5
C	4,5	6	7,5
D	6,5	7,5	8,5
Hoogte/ hauteur/ height (cm)			
A	3,5	4	4,5
B	3	4	5
C	3	4	5
D	4	4,5	5

NUTRITIONELE WAARDEN/ VALEURS NUTRITIVES/ NUTRITIONAL VALUES/ NÄHRWERT	g/ 100 g
Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values (kJ)	1308
Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values (kcal)	310
Vetten/ Graisses/ Fats	6,2
Waarvan verzadigd/ dont saturé/ of which saturated	3,2
Koolhydraten/Hydrates de carbone/ Carbohydrates	50,5
Waarvan suikers/dont sucres/of which sugars	2,6
Voedingsvezels/ Fibres/ Dietary fibre	4,4
Eiwitten/ Protéines/ Proteins	10,9
Zout / Sel / Salt	1,18

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
Moulds	<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 Stück / Gebinde	120				
Voorverpakking / karton Pré-emballage / carton Prepackage / box Gebinde/ Karton	1	Zak/ sachet/ bag/ Beutel	18g	500*340	mm
Stuks / karton Pièces / carton Units / box Stück/Karton	120	Karton/ carton/ box	388g	398*298*297	mm

Total	Netto /net (kg)	Bruto/ brut (kg)
Gewicht/ poids/ weight/ Gewicht	4,5	4,906

PALLETISATIE / PALETTISATION / PALLETISING / PALETTIERUNG - PRODUCTION	
Type pallet / type de palette/ pallet type/ Palettentyp	EURO
Aantal kartons per laag / nombre de cartons par plan / number of cases per layer / Anzahl Kartons pro Lage	8
Aantal lagen per pallet / nombre de plans par palette / number of layers per palet / Anzahl Lagen pro Palette	7
Totaal aantal kartons per pallet / nombre de cartons par palette / number of cases per palet / Anzahl Kartons pro Palette	56
Hoogte pallet / hauteur de la palette / height of palet / Palettenhöhe	223
Aantal stuks per palet / nombre de pièces par palette / number of pieces/pallet / Anzahl Stück pro Palette	6720

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 (DLUO)/ Shelf life at -18 °C after production (BBD)/ Haltbarkeit bei -18°C nach der Produktion (MHD)	12 maand/ mois/ months/ Monaten
Bewaartermijn na afbakken/ Conservation après cuisson/ conservation after baking / Erhaltung nach dem 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/ 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	240°C
Baktemperatuur / Cuire à / Baking temperature / Backtemperatur	185-195°C
Baktijd / Cuire pendant / Baking time / Backzeit	6-10 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: 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: 14/06/2023

