

TECHNISCHE FICHE - FICHE TECHNIQUE TECHNICAL DATASHEET

Datum / Date:

18/07/2023

Identificatie van het product / Identification du produit / Product identification

Omschrijving / Désignation / Description

Broodvingers mout 50g / Bread fingers malt 50g / Brin Gris malt 50g

Wettelijke benaming / Dénomination légale / Legal name

Code

718

Opmerking / Note

EAN Consumentenverpakking / Emballage consommateur / Consumer packaging

EAN Karton / Carton / Box

5420001037181

Oorsprong / Origine / Origin

EU



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

1. Ingrediënten / Ingrédients / Ingredients

Ingrediënten: **TARWEBLOEM**, water, volkoren **TARWEBLOEM**, gist, zout, **GERSTMOUTEXTRACT** (**GERSTEMOUT**, water), geroosterde **TARWEMOUTMEEL**

Kan sporen bevatten van eieren, melk, noten, sesamzaad, sojabonen.

Ingrédients: **Farine de BLÉ**, eau, **farine de BLÉ complète**, levure, sel, extrait de **malt d'ORGE** (malt d'ORGE, eau), **farine de malt de BLÉ torréfié**

Peut contenir des traces d'œufs, lait, fruits à coque, fèves de soja, graines de sésame

Ingredients: **WHEAT flour**, water, **wholemeal WHEAT flour**, yeast, salt, **BARLEY malt extract** (**BARLEY malt**, water), roasted **WHEAT malt flour**

May contain traces of eggs, milk, nuts, sesame seeds and soybeans.

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)	46	50	60
Lengte/ Longueur/ Length (cm)	13	15	17
Breedte/ Largeur/ Width(cm)	3	4	5
Hoogte/ hauteur/ height (cm)	2	3	4

NUTRITIONELE WAARDEN/ VALEURS NUTRITIVES/ NUTRITIONAL VALUES*	g/ 100 g
Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values(kJ)	1099
Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values (kcal)	259
Vetten/ Graisses/ Fats	1.4
Waarvan verzadigd/ dont saturé/ of which saturated	0.3
Koolhydraten/Hydrates de carbone/ Carbohydrates	52
Waarvan suikers/dont sucres/of which sugars	1.9
Voedingsvezels/ Fibres/ Dietary fibre	2.8
Eiwitten/ Protéines/ Proteins	8.8
Zout / Sel / Salt	1.2

*Berekende waarden / Valeurs calculées/ Calculated Values

MICROBIOLOGIE / MICROBIOLOGY			
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

	<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	1	Zak/ sachet/ Bag	20	420*770	mm
Stuks / karton Pièces / carton Units / box	50	Karton/ carton/ box EPS krat 246	268	400*290*157	mm

Total	Netto /net (kg)	Bruto/ brut (kg)
Gewicht/ poids/ weight	2.5	2.8

PALLETISATIE / PALETTISATION / PALLETISING - PRODUCTION	
Type pallet / type de palette/ pallet type/	EURO
Aantal kartons per laag / nombre de cartons par couche / number of cases per layer	8
Aantal lagen per pallet / nombre de plans par palette / number of layers per palet	12
Totaal aantal kartons per pallet / nombre de cartons par palette / number of cases per palet	96
Hoogte pallet / hauteur de la palette / height of palet	202
Aantal stuks per palet / nombre de pièces par palette / number of pieces/pallet	4800

PALLETISATIE / PALETTISATION / PALLETISING - GXO	
Type pallet / type de palette/ pallet type	EURO
Aantal kartons per laag / nombre de cartons par couche / number of cases per layer	8
Aantal lagen per pallet / nombre de plans par palette / number of layers per palet	12
Totaal aantal kartons per pallet / nombre de cartons par palette / number of cases per palet	96
Hoogte pallet / hauteur de la palette / height of palet	202
Aantal stuks per palet / nombre de pièces par palette / number of pieces per pallet	4800

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/
Bewaartermijn na afbakken/ Conservation après cuisson/ conservation after baking / Erhaltung nach dem backen	24 Uur/ heures/ hours/
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

AFBAKINSTRUCTIES / INSTRUCTIONS DE CUISSON / BAKING INSTRUCTIONS *	
Ontdooien gedurende/ Décongelez pendant/ Defrost during	10'
Verwarm de oven voor op / Préchauffez le four à / Preheat the oven	220 °C
Baktemperatuur / Cuire à / Baking temperature	185-200 °C
Baktijd / Cuire pendant / Baking time	6-8'

* 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: vita

Surname: Ted

Position: Quality Officer

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



Date & Signature: 18/07/2023