TECHNISCHE FICHE - FICHE TECHNIQUE
TECHNICAL DATASHEET - TECHNISCHES DATENBLATT

Datum / Date / Daten:

NG 17/03/2017

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

Omschrijving / Désignation / Description / Umschreibung

Rustiek Boerenbrood bruin / Pain Campagne Rustique gris / Brown Rustic Bread 1000 g

Wettelijke benaming / Dénomination légale / Legal name / Offizieller Name

Voorgebakken, diepgevroren tarwe-roggebrood / Pain de blé et de seigle précuit et surgelé / Pre-baked, deepfrozen wheat and rye bread

Opmerking / Remarque / Remark / Bemerkung

Code

1758-05

EAN Consumentenverpakking / Emballage consommateur / Consumer packaging / Verbraucherverpackung

EAN Karton / Carton / Box

5420001094283

Oorsprong / Origine

EU

PICTURE

1. Ingrediënten / Ingrédients / Ingredients / Zutaten

Ingrediënten: **TARWE**bloem 40,5%, **ROGGE**bloem 28,5%, water, gist, zout, **GERSTEMOUT** 1,1%, **TARWEMOUT** 0,1%
Kan sporen bevatten van: eieren, soja, melk (incl. lactose), sesam en noten.

Ingrédients: farine de **BLE** 40,5%, farine de **SEIGLE** 28,5%, eau, levure, sel, **MALT D'ORGE** 1,1%, **MALT DE BLE** 0,1%
Peut contenir des traces d'œufs, soja, lait (incl. lactose), sésame et noix.

Ingredients: **WHEAT** flour 40,5%, **RYE** flour 28,5%, water, yeast, salt, **BARLEY** malt 1,1%, **WHEAT** malt 0,1%
Can contain traces of: eggs, soya, milk (incl. lactose), sesame 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/Gewicht (g)	**975**	**1000**	**1025**
Breedte / largeur / width / Breite (cm)	**16**	**18**	**19**
Hoogte /hauteur/height/Höhe (cm)	**8**	**9**	**10**
Lengte / longueur / length / Länge (cm)	**34**	**36**	**38**

NUTRITIONELE WAARDEN/ VALEURS NUTRITIVES/ NUTRITIONAL VALUES/NÄHRWERT	**g/ 100 g**
Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values/Energie-wert (kcal)	**241**
Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values/Energie-wert (kJ)	**1020**
Eiwitten/Protéines/Proteins/Eiweiß (g)	**6,6**
Koolhydraten/Hydrates de carbone/Carbohydrates (g)	**50**
Waarvan suikers/dont sucres/of which sugars (g)	**1,8**
Vetten/Graisses/Fats/Fette (g)	**0,9**
Waarvan verzadigd/dont saturé/ of which saturated/gesättigte Fettsäuren (g)	**0,3**
Voedingsvezels/Fibres/Food fibres/Faser (g)	**3,9**
Zout / Sel / Salt (g)	**1,43**
Natrium / natrium / sodium / Natrium (g)	**0,572**

MICROBIOLOGIE / MICROBIOLOGY / MIKROBIOLOGIE			
Tests	**Results**	**Unit**	**per**
Total coliforms		CFU	1 g
Coagulase pos. Staphylococci/Staphylococcus aureus		CFU	1 g
Salmonella spp		CFU	25 g
Listeria monocytogenes		CFU	25 g
Moulds		CFU	1 g
Bacillus cereus		CFU	1 g

3. Verpakking / Conditionnement / Packaging / Verpackung

	Hoeveelheid / Quantité / Quantity / Menge	***Type***	***Gewicht / poids / weight***	***Afmetingen / Dimensions / Sizes/Abmessungen***	
Stuks / voorverpakking Pièces / pré-emballage Units / prepackage Stück / Fürverpackung	**9**	-	-	-	
Voorverpakking / karton Pré-emballage / carton Prepackage / box Fürvervpackung/ Karton	**1**	Zak/sachet/ bag/Beutel	40 g	**760*210*900**	mm
Stuks / karton Pièces / carton Units / box Stück/Karton	**9**	Karton/ carton/ box	560 g	**600*400*275**	mm

Total	***Netto/net(kg)***	***Bruto/brut (kg)***
Gewicht/poids/ weight/Gewicht	**9,0**	**9,6**

PALLETISATIE / PALETTISATION / PALLETISING / PALETTIERUNG	
Type pallet /modèle palette:	**Euro**
Aantal kartons per laag /nombre de cartons par plan / #cases/layer	**4**
Aantal lagen per pallet /nombre de plans par palette / #layers/palet	**6**
Totaal aantal kartons per pallet /nombre de cartons par palette / #cases/palet	**24**
Hoogte pallet /hauteur de la palette / height of palet	**180 cm**
Aantal stuks per palet /nombre de pièces par palette / # pieces/pallet	**216**

4. Bewaring/Conservation/Erhaltung

BEWAARINSTRUCTIES / INSTRUCTIONS DE CONSERVATION / CONSERVATION / KONSERVIERUNG	
Bewaartermijn op –18 °C **na productie** (THT)/ Conservation à -18 °C **après production** (DLV)/ Shelf life at temperature –18 °C **after production**/ Erhaltung bis -18°C **nach der Produktion** (MHD)	**12 maand/ mois/ months/ Monaten**
Bewaartermijn na afbakken/Conservation après cuisson/ shelflife after baking/Erhaltung nach Backen	**48 uur/heures/hours/Stunde**
De zak telkens goed sluiten. Na ontdooiing niet opnieuw invriezen. Bien refermer le sac après chaque utilisation. Ne pas recongeler après décongélation. Den Beutel jedem Gebrauch gut schließen. Nach dem Auftauen auf keinen Fall erneut einfrieren. Close the bag well after each use. Defrosted products can't be frozen again.	

5. Gebruik / Utilisation / usage/ Verwendung

AFBAKINSTRUCTIES / INSTRUCTIONS DE CUISSON / BAKING INSTRUCTIONS / AUFBACKANLEITUNG*	
Ontdooien gedurende/ Décongelez pendant/ Defrost during/ Auftauen für	**60 min.**
Verwarm de oven voor op / Préchauffez le four à / Preheat the oven / Heiz den Ofen vor auf	**230 °C**
Baktemperatuur / Cuire à / Baking temperature / Backen auf	**200 °C**
Baktijd / Cuire pendant / Baking time / Backzeit	**24-26 min**

***** Het resultaat van het afbakken van de producten is zeer sterk afhankelijk van de gebruikte oveninstallatie. Om praktische redenen kunnen de door u 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: Goessens
Surname: Nils
Position: Quality Officer

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

Date & Signature: 17/03/2017 -