

TECHNISCHE FICHE - FICHE TECHNIQUE
TECHNICAL DATASHEET

Datum / Date:

22/02/2022

Identificatie van het product / Identification du produit / Product identification

Omschrijving / Désignation / Description

Breekbrood Bruin 375g / Pain à partager gris 375g / Break bread Brown 375g

Wettelijke benaming / Dénomination légale / Legal name

Vorgebakken, diepgevroren tarweproduct / Produit de blé précuit et surgelé / Prebaked, deepfrozen wheat product

Code

4120

EAN Consumentenverpakking / Emballage consommateur / Consumer packaging

8714159241208

EAN Karton / Carton / Box

8714159041204

Oorsprong / Origine / Origin

EU



1. Ingrediënten / Ingrédients / Ingredients

Ingrediënten: meergranenmix (**TARWEMEEL**, **GERSTEVLOKKEN**, lijnzaad, zonnebloempitten, **TARWEGLUTEN**, geroosterd **GERSTEMOUTBLOEM**, geroosterde **SOJAKORRELS**, gefermenteerde **ROGGE**BLOEM, **TARWEMOUTMEEL**, meelverbeteraar: E300), water, verbeteraar (**TARWEBLOEM**, **TARWEZEMELEN**, **TARWEKIEMEN**, **TARWEMOUTBLOEM**, meelverbeteraar: E300), olijfolie, gist, verbeteraar (**TARWEBLOEM**, dextrose, emulgator: E472e, **SOJAMEEL**, raapzaadolie, meelverbeteraar: E300), zout. Decoratie: **ROGGEMEEL**, **TARWEGRIESMEEL**.

Kan sporen bevatten van andere glutenbevattende granen, eieren, melk (incl. lactose), sesamzaad, sulfiet, selderij, mosterd en noten.

Ingrédients: Mélange multigrain (farine de **BLE**, flocons d'**ORGE**, graines de lin, graines de tournesol, **GLUTEN DE BLE**, farine de malt d'**ORGE** torréfiée, granules de **SOJA** torréfiées, farine de **SEIGLE** fermentée, farine de malt de **BLE**, agent de traitement de la farine : E300), eau, améliorant (farine de **BLE**, son de **BLE**, germe de **BLE**, farine de malt de **BLE**, agent de traitement de la farine : E300), huile d'olive, levure, améliorant (farine de **BLE**, dextrose, émulsifiant : E472e, farine de **SOJA**, huile de colza, agent de traitement de la farine : E300), sel. Décoration : farine de **SEIGLE**, semoule de **BLE**.

Peut contenir des traces d'autres céréales contenant du gluten, œufs, lait (incl. Lactose), graines de sésame, sulfite, céleri, moutarde et fruits à coque.

Ingredients: multigrain mix (**WHEAT** flour, **BARLEY** flakes, linseed, sunflower seeds, **WHEAT GLUTEN**, roasted **BARLEY** malt flour, roasted **SOYA** grains, fermented **RYE** flour, malted **WHEAT** flour, flour treatment agent: E300), water, improver (**WHEAT** flour, **WHEAT** bran, **WHEAT** germ, **WHEAT** flour, flour treatment agent: E300), olive oil, yeast, improver (**WHEAT** flour, dextrose, emulsifier: E472e, **SOYA** flour, rapeseed oil, flour improver: E300), salt. Decoration: **RYE** flour, **WHEAT** semolina.

May contain traces of other gluten containing grains, eggs, milk (incl. lactose), sesame seeds, sulfites, celery, mustard and nuts.

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

2. Karakteristieken / Caractéristiques/ Product characteristics

	MIN	NORM	MAX
Gewicht/ poids/ weight (g)	360	375	390
Lengte/ Longueur/ Length (cm)	26	28	30
Breedte/ Largeur/ Width(cm)	14	15	16
Hoogte/ hauteur/ height (cm)	4	5	6

NUTRITIONELE WAARDEN/ VALEURS NUTRITIVES/ NUTRITIONAL VALUES	g/ 100 g
Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values(kJ)	1229
Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values (kcal)	292
Vetten/ Graisses/ Fats	7,0
Waarvan verzadigd/ dont saturé/ of which saturated	1,1
Koolhydraten/Hydrates de carbone/ Carbohydrates	45
Waarvan suikers/dont sucres/of which sugars	1,8
Voedingsvezels/ Fibres/ Dietary fibre	5,9
Eiwitten/ Protéines/ Proteins	9,3
Zout / Sel / Salt	1,4

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	2				
Voorverpakking / karton Pré-emballage / carton Prepackage / box	9	Zak/ sachet/ Bag	7 g	300*470	mm
Stuks / karton Pièces / carton Units / box	18	Karton/ carton/ box	640 g	595*395*264	mm

Total	Netto /net (kg)	Bruto/ brut (kg)
Gewicht/ poids/ weight	6,75	7,46

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	4
Aantal lagen per pallet / nombre de plans par palette / number of layers per palet	7
Totaal aantal kartons per pallet / nombre de cartons par palette / number of cases per palet	28
Hoogte pallet / hauteur de la palette / height of palet	190
Aantal stuks per palet / nombre de pièces par palette / number of pieces/pallet	504

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	4
Aantal lagen per pallet / nombre de plans par palette / number of layers per palet	7
Totaal aantal kartons per pallet / nombre de cartons par palette / number of cases per palet	28
Hoogte pallet / hauteur de la palette / height of palet	190
Aantal stuks per palet / nombre de pièces par palette / number of pieces per pallet	504

4. Bewaring/ Conservation

BEWAARINSTRUCTIES / INSTRUCTIONS DE CONSERVATION / CONSERVATION	
Bewaartermijn op -18 °C na productie (THT)/ Conservation à -18 °C après production (DLUO)/ Shelf life at -18 °C after production (BBD)	12 maand/ mois/ months
Bewaartermijn na afbakken/ Conservation après cuisson/ conservation after baking	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. 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	230°C
Baktemperatuur / Cuire à / Baking temperature	185 - 200°C
Baktijd / Cuire pendant / Baking time	8 - 10'

* 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: Devillé

Surname: Sofie

Position: Quality Officer

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

Date & Signature: 22/02/2022

