

TECHNISCHE FICHE - FICHE TECHNIQUE  
TECHNICAL DATASHEET

Datum / Date:

22/02/2022

Identificatie van het product / Identification du produit / Product identification

Omschrijving / Désignation / Description

**Breekbrood wit 375g / Pain à partager blanc 375g / Break bread White 375g**

Wettelijke benaming / Dénomination légale / Legal name

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

Code

**4130**

EAN Consumentenverpakking / Emballage consommateur / Consumer packaging

8714159241307

EAN Karton / Carton / Box

**8714159041303**

Oorsprong / Origine / Origin

**EU**



## 1. Ingrediënten / Ingrédients / Ingredients

Ingrediënten: TARWEBLOEM 60%, water, ROGGEbloem 6%, verbeteraar (TARWEBLOEM, dextrose, emulgator: E472e, SOJAMEEL, raapzaadolie, meelverbeteraar: E300), raapzaadolie, zout, gist. Decoratie: maïsgrutten.

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

Ingrédients: farine de BLE 60%, eau, farine de SEIGLE 6%, améliorant ( farine de BLE, dextrose, émulsifiant: E472e, farine de SOJA, huile de colza, agent de traitement de la farine : E300), huile de colza, sel, levure. Décoration: gruau de maïs.

**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: WHEAT flour 60%, water, RYE flour 6%, improver (WHEAT flour, dextrose, emulsifier: E472e, SOYA flour, rapeseed oil, flour treatment agent: E300), rapeseed oil, salt, yeast. Decoration: corn grits.

**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)    | <b>1288</b> |
| Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values (kcal) | <b>305</b>  |
| Vetten/ Graisses/ Fats                                         | <b>6,0</b>  |
| Waarvan verzadigd/ dont saturé/ of which saturated             | <b>1,2</b>  |
| Koolhydraten/Hydrates de carbone/ Carbohydrates                | <b>55</b>   |
| Waarvan suikers/dont sucres/of which sugars                    | <b>1,1</b>  |
| Voedingsvezels/ Fibres/ Dietary fibre                          | <b>0,84</b> |
| Eiwitten/ Protéines/ Proteins                                  | <b>7,3</b>  |
| Zout / Sel / Salt                                              | <b>1,2</b>  |

| 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 /<br/>Quantité / Quantity</i> | <i>Type / Typ</i>      | <i>Gewicht /<br/>poids /<br/>weight</i> | <i>Afmetingen /<br/>Dimensions / Sizes</i> |    |
|------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|------------------------|-----------------------------------------|--------------------------------------------|----|
| Stuks / voorverpakking<br>Pièces / pré-emballage<br>Units / prepackage | 2                                            |                        |                                         |                                            |    |
| Voorverpakking / karton<br>Pré-emballage / carton<br>Prepackage / box  | 9                                            | Zak/ sachet/<br>Bag    | 7 g                                     | 300*470                                    | mm |
| Stuks / karton<br>Pièces / carton<br>Units / box                       | 18                                           | Karton/<br>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 <b>na productie (THT)/</b> Conservation à -18 °C <b>après production (DLUO)/</b> Shelf life at -18 °C <b>after production (BBD)</b>                                                                         | <b>12 maand/ mois/ months</b> |
| Bewaartermijn <b>na afbakken/</b> Conservation <b>après cuisson/</b> conservation <b>after baking</b>                                                                                                                               | <b>24 Uur/ heures/ hours</b>  |
| De zak telkens goed sluiten. Na ontdooiing niet opnieuw invriezen.<br>Bien refermer le sac après chaque utilisation. Ne pas recongeler après décongélation.<br>Close the bag well after each use. After thawing don't freeze again. |                               |

## **5. Gebruik / Utilisation / usage**

| <b>AFBAKINSTRUCTIES / INSTRUCTIONS DE CUISSON / BAKING INSTRUCTIONS *</b> |                    |
|---------------------------------------------------------------------------|--------------------|
| Ontdooien gedurende/ Décongelez pendant/ Defrost during                   | <b>10'</b>         |
| Verwarm de oven voor op / Préchauffez le four à / Preheat the oven        | <b>230°C</b>       |
| Baktemperatuur / Cuire à / Baking temperature                             | <b>185 - 200°C</b> |
| Baktijd / Cuire pendant / Baking time                                     | <b>8 - 10'</b>     |

\* 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** 