

TECHNISCHE FICHE - FICHE TECHNIQUE
TECHNICAL DATASHEET

Datum / Date:

11/01/2023

Identificatie van het product / Identification du produit / Product identification

Omschrijving / Désignation / Description

Mini Rustiek Bolletje Wit 35g / Mini Pain Rustic Blanc 35g / Mini Rustic Rolls White 35g / Mini-Rosen-Brötchen 35g

Wettelijke benaming / Dénomination légale / Legal name

Voorgebakken, diepgevroren wit tarweproduct / Produit de blé blanc, précuit et surgelé / Prebaked, deepfrozen white wheat product

Code

2089

EAN Karton / Carton / Box

5420001097444

Oorsprong / Origine / Origin

EU



1. Ingrediënten / Ingrédients / Ingredients

Ingrediënten: **TARWEBLOEM** 62,2%, water, **TARWEZUURDESEM** (**TARWEBLOEM**, water) 11,4%, **ROGGEbloem** 10,3%, gist, zout, **TARWEMOUT**.

Kan sporen bevatten van eieren, melk (incl lactose), mosterd, sesamzaad en soja.

Ingrédients: farine de **BLE** 62,2%, eau, levain de **BLE** (farine de **BLE**, eau) 11,4%, farine de **SEIGLE** 10,3%, levure, sel, malt de **BLE**.

Peut contenir des traces d'œufs, de lait (incl lactose), de moutarde, de graines de sésame et de soja.

Ingredients : **WHEAT** flour 62,2%, water, **WHEAT** sourdough (**WHEAT** flour, water) 11,4%, **RYE** flour 10,3%, yeast, salt, **WHEAT** malt.

May contain traces of eggs, milk (incl lactose), mustard, sesame seeds and soy.

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

2. Karakteristieken / Caractéristiques/ Product characteristics

	MIN	NORM	MAX
Gewicht/ poids/ weight (g)	33	35	40
Hoogte/ hauteur/ height (cm)	3,5	4	4,5
Diameter/diamètre (cm)	6,5	7	7,5

NUTRITIONELE WAARDEN/ VALEURS NUTRITIVES/ NUTRITIONAL VALUES	g/ 100 g
Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values (kJ)	1221
Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values (kcal)	288
Vetten/ Graisses/ Fats	1,1
Waarvan verzadigd/ dont saturé/ of which saturated	0,2
Koolhydraten/Hydrates de carbone/ Carbohydrates	59
Waarvan suikers/dont sucres/of which sugars	4,9
Voedingsvezels/ Fibres/ Dietary fibre	2,4
Eiwitten/ Protéines/ Proteins	9,1
Zout / Sel / Salt	1,3

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</i>	<i>Gewicht / poids / weight</i>	<i>Afmetingen / Dimensions / Sizes</i>	
Stuks / voorverpakking Pièces / pré-emballage Units / prepackage	100				
Voorverpakking / karton Pré-emballage / carton Prepackage / box	1	Zak/ sachet/ bag	40g	590*460*900	mm
Stuks / karton Pièces / carton Units / box	100	Karton/ carton/ box	560g	600*400*175	mm

Total	Netto /net (kg)	Bruto/ brut (kg)
Gewicht/ poids/ weight	3,5	4,1

PALLETISATIE / PALETTISATION / PALLETISING - PRODUCTION	
Type pallet / type de palette/ pallet type	EURO
Aantal kartons per laag / nombre de cartons par plan / number of cases per layer	4
Aantal lagen per pallet / nombre de plans par palette / number of layers per palet	10
Totaal aantal kartons per pallet / nombre de cartons par palette / number of cases per palet	40
Hoogte pallet / hauteur de la palette / height of palet	188cm
Aantal stuks per palet / nombre de pièces par palette / number of pieces/pallet	4000

PALLETISATIE / PALETTISATION / PALLETISING - XPO	
Type pallet / type de palette/ pallet type	EURO
Aantal kartons per laag / nombre de cartons par plan / number of cases per layer	4
Aantal lagen per pallet / nombre de plans par palette / number of layers per palet	10
Totaal aantal kartons per pallet / nombre de cartons par palette / number of cases per palet	40
Hoogte pallet / hauteur de la palette / height of palet	188cm
Aantal stuks per palet / nombre de pièces par palette / number of pieces/pallet	4000

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 min.
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	6-8 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.

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: 11/01/2023

