

TECHNISCHE FICHE - FICHE TECHNIQUE
TECHNICAL DATASHEET

Datum / Date:

27/04/2023

Identificatie van het product / Identification du produit / Product identification

Omschrijving / Désignation / Description

12*1*Focaccia Rosmarino 450g

Wettelijke benaming / Dénomination légale / Legal name

Vorgebakken, diepgevroren tarweproduct / Produit de blé précuit, surgelé / Pre-baked, deepfrozen wheat product

Code

920-01

EAN Consumentenverpakking / Emballage consommateur / Consumer packaging

5420001093088

EAN Karton / Carton / Box

5420001093071

Oorsprong / Origine / Origin

EU



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

1. Ingrediënten / Ingrédients / Ingredients

Ingrediënten: **TARWEBLOEM** (58.3%), water, olijfolie (9%), varkensreuzel, gist, suiker, zout, rozemarijn (1.3%), weipoeder (**MELK**), bakmiddel (suiker, **TARWEBLOEM**, emulgator (E472e), **GERSTEMOUTEXTRACT**, verdikkingsmiddel (E412), zuurteregelaars (E341, E450), glucose, **TARWEGLUTEN**, stabilisator (E466), meelverbeteraar (E300)), inactieve gist (inactieve gist, **TARWEBLOEM**).

Kan sporen bevatten van ei, soja, noten, selder, sesamzaad, mosterd, sulfiet.

Ingrédients: farine de **BLE** (58.3%), eau, huile d'olive (9%), graisse de porc, levure, sucre, sel, romarin (1.3%), poudre de lactosérum (**LAIT**), agent de cuisson (sucre, farine de **BLE**, émulsifiant (E472e), extrait de malt **d'ORGE**, épaississant (E412), acide (E341, E450), glucose, **GLUTEN** de **BLE**, stabilisateur (E466), agent de traitement de la farine (E300)), levure inactive (levure inactive, farine de **BLE**).

Peut contenir des traces d'œuf, soja, fruits à coque, céleri, graines de sésame, moutarde, sulphite.

Ingredients: **WHEAT** flour (58.3%), water, olive oil (9%), pork fat, yeast, sugar, salt, rosemary (1.3%), whey powder (**MILK**), baking agent (sugar, **WHEAT** flour, emulsifier (E472e), **BARLEY** malt extract, thickening agent (E412), acid (E341, E450), glucose, **WHEAT GLUTEN**, stabilizer (E466), flour treatment agent (E300)), inactive yeast (inactive yeast, **WHEAT** flour).

May contain traces of egg, soya, nuts, celery, sesame seeds, mustard, sulphite.

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)	410	450	490
Lengte/ Longueur/ Length (cm)	35	37	39
Breedte/ Largeur/ Width(cm)	16.5	18.5	20.5
Hoogte/ hauteur/ height (cm)	2.5	3.0	3.5

NUTRITIONELE WAARDEN/ VALEURS NUTRITIVES/ NUTRITIONAL VALUES*	g/ 100 g
Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values(kJ)	1373
Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values (kcal)	327
Vetten/ Graisses/ Fats	13
Waarvan verzadigd/ dont saturé/ of which saturated	3
Koolhydraten/Hydrates de carbone/ Carbohydrates	45
Waarvan suikers/dont sucres/of which sugars	3,1
Voedingsvezels/ Fibres/ Dietary fibre	1,6
Eiwitten/ Protéines/ Proteins	6,7
Zout / Sel / Salt	1,4

*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	12				
Voorverpakking / karton Pré-emballage / carton Prepackage / box	1	Zak/ sachet/ Bag	40g	600*(2*200)*900	mm
Stuks / karton Pièces / carton Units / box	12	Karton/ carton/ box	550g	400*400*244	mm

Total	Netto /net (kg)	Bruto/ brut (kg)
Gewicht/ poids/ weight	5.4	5.99

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	6
Aantal lagen per pallet / nombre de plans par palette / number of layers per palet	9
Totaal aantal kartons per pallet / nombre de cartons par palette / number of cases per palet	54
Hoogte pallet / hauteur de la palette / height of palet	2,346m
Aantal stuks per palet / nombre de pièces par palette / number of pieces/pallet	648

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	6
Aantal lagen per pallet / nombre de plans par palette / number of layers per palet	8
Totaal aantal kartons per pallet / nombre de cartons par palette / number of cases per palet	48
Hoogte pallet / hauteur de la palette / height of palet	2,102m
Aantal stuks per palet / nombre de pièces par palette / number of pieces per pallet	576

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	12 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	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: 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: 27/04/2023