

TECHNISCHE FICHE	-	FICHE TECHNIQUE
TECHNICAL DATASHEET	-	TECHNISCHES DATENBLATT

Datum / Date / Daten:

LR 25/04/2016

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

Omschrijving / Désignation / Description / Umschreibung

12*1*Focaccia Rosmarino (bulk) 450g

Wettelijke benaming / Dénomination légale / Legal name / Offizieller Name

Vorgebakken, diepgevroren tarwebroodproduct / Produit de blé précuit et surgelé / Pre-baked, deepfrozen wheat bread

Opmerking / Remarque / Remark / Bemerkung

Code

920-01

EAN Consumentenverpakking / Emballage consommateur / Consumer packaging / Verbraucherverpackung

EAN Karton / Carton / Box

5420001093071

Oorsprong / Origine

EU

PICTURE



1. Ingrediënten / Ingrédients / Ingredients / Zutaten

Ingrediënten: **TARWE**bloem, water, olijfolie, reuzel, gist, suiker, zout, **WEI** (melk), rozemarijn (0,7%), bakmiddel (**TARWE**bloem, gemout **TARWE**bloem, bloembehandelingsmiddel: ascorbinezuur, enzymen: hemicellulase, lipase, amylase en glucose oxidase)

Decoratie: rozemarijn (1%), olijfolie

Kan sporen bevatten van: eieren, soja, lupine, sesam en noten.

Ingrédients: farine de **BLE**, eau, huile d'olives, saindoux, levure, sucre, sel, **LACTOSERUM** (lait), romarin (0,7%), agent de cuisson (farine de **BLE**, farine de **BLE** malté, agent de traitement de la farine: acide ascorbique, enzymes: hemicellulase, lipase, glucose-oxydase et amylase)

Décoration : romarin (1%), huile d'olives

Peut contenir des traces d'œufs, soja, lupine, sésame et noix.

Ingredients: **WHEAT** flour, water, olive oil, lard, yeast, sugar, salt, **WHEY** (milk), rosemary (0.7%), baking agent (**WHEAT** flour, malted **WHEAT** flour, flour treatment agent: acid ascorbic acid, enzymes: hemicellulase, lipase, amylase and glucose oxidase)

Decoration: rosemary (1%), olive oil

Can contain traces of: eggs, soja, lupin, 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)	410	450	490
Breedte / largeur / width / Breite (cm)	16,5	18,5	20,5
Hoogte / hauteur/height/Höhe (cm)	2,5	3	3,5
Lengte / longueur / length / Länge (cm)	35	37	39

NUTRITIONELE WAARDEN/ VALEURS NUTRITIVES/ NUTRITIONAL VALUES/NÄHRWERT	g/ 100 g
Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values/Energie-wert (kcal)	338
Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values/Energie-wert (kJ)	1425
Eiwitten/Protéines/Proteins/Eiweiß (g)	8,8
Koolhydraten/Hydrates de carbone/Carbohydrates (g)	57,4
Waarvan suikers/dont sucres/of which sugars (g)	7,28
Vetten/Graisses/Fats/Fette (g)	8,8
Waarvan verzadigd/dont saturé/ of which saturated/gesättigte Fettsäuren (g)	2,02
Voedingsvezels/Fibres/Food fibres/Faser (g)	-
Zout op droge stof / Sel sur matière sèche / Salt on dry matter (g)	1,97

MICROBIOLOGIE / MICROBIOLOGY / MIKROBIOLOGIE			
Tests	Results	Unit	per
Total coliforms	<10	CFU	1 g
Coagulase pos. Staphylococci/Staphylococcus aureus	<10	CFU	1 g
Salmonella spp	Absent	CFU	25 g
Listeria monocytogenes	Absent	CFU	25 g
Moulds	<10	CFU	1 g
Bacillus cereus	<10	CFU	1 g

3. Verpakking / Conditionnement / Packaging / Verpackung

	<i>Hoeveelheid / Quantité / Quantity / Menge</i>	<i>Type</i>	<i>Gewicht / poids / weight</i>	<i>Afmetingen / Dimensions / Sizes/Abmessungen</i>	
Stuks / voorverpakking Pièces / pré-emballage Units / prepackage Stück / Fürverpackung	12	-	-	-	
Voorverpakking / karton Pré-emballage / carton Prepackage / box Fürverpackung/ Karton	1	Zak/sachet/ bag/Beutel	40 g	600*(2*200)*900*0,025	mm
Stuks / karton Pièces / carton Units / box Stück/Karton	12	Karton/ carton/ box	550 g	395*395*220	mm

Total	Netto/net(kg)	Bruto/brut (kg)
Gewicht/poids/ weight/Gewicht	5,4	5,99

PALLETISATIE / PALETTISATION / PALLETISING / PALETTIERUNG	
Type pallet /modèle palette:	Euro
Aantal kartons per laag /nombre de cartons par plan / #cases/layer	6
Aantal lagen per pallet /nombre de plans par palette / #layers/palet	9
Totaal aantal kartons per pallet /nombre de cartons par palette / #cases/palet	54
Hoogte pallet /hauteur de la palette / height of palet	213 cm
Aantal stuks per palet /nombre de pièces par palette / # pieces/pallet	648

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	12 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	10 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	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 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: Roels

Surname: Lieselotte

Position: Quality Officer

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



Date & Signature: 25/04/2016 -