

TECHNISCHE FICHE - FICHE TECHNIQUE  
TECHNICAL DATASHEET - TECHNISCHES DATENBLATT

Datum / Date / Daten:

LR 11/08/2016

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

Omschrijving / Désignation / Description / Umschreibung

**Focaccette Pomodorini 125g**

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

**60305-01**

EAN Consumentenverpakking / Emballage consommateur / Consumer packaging / Verbraucherverpackung

EAN Karton / Carton / Box

**5420001092135**

Oorsprong / Origine

**EU**

**PICTURE**



## 1. Ingrediënten / Ingrédients / Ingredients / Zutaten

Ingrediënten: **TARWE**bloem, water, olijfolie, reuzel, gist, suiker, zout, **WEI**, rozemarijn, bakmiddel (**TARWE**bloem, **TARWEMOUT**bloem, **ROGGE**bloem, zonnebloemlecithine, meelverbeteraar (E300), enzymen), meelverbeteraar (E920).

Decoratie: pomodori (15,2%), olijfolie, kruiden (rozemarijn, oregano, Provençaalse kruiden)

**Kan sporen bevatten van: eieren, sesam, melk en noten.**

Ingrédients: farine de **BLE**, eau, huile d'olive, saindoux, levure, sucre, sel, **LACTOSERUM**, romarin, agent de cuisson (farine de **BLE**, farine de **BLE** malté, farine de **SEIGLE**, lécithine de tournesol, agent de traitement de la farine (E300), enzymes), agent de traitement de la farine (E920).

Décoration : pomodori (15,2%), huile d'olive, herbes (romarin, origan, herbes de provence)

**Peut contenir des traces d'œufs, sésame, lait et noix.**

Ingredients: **WHEAT** flour, water, olive oil, lard, yeast, sugar, salt, **WHEY**, rosemary, baking agent (**WHEAT** flour, **WHEAT MALT** flour, **RYE** flour, sunflower lecithin, flour treatment agent (E300), enzymes), flour treatment agent (E920).

Decoration: pomodori (15,2%), olive oil, herbs (rosemary, oregano, herbs de provence)

**Can contain traces of: eggs, sesame, milk 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) | 115  | 125  | 135  |
| Diameter/diamètre (cm)           | 13,5 | 15   | 16,5 |
| Hoogte /hauteur/height/Höhe (cm) | 2,5  | 3    | 3,5  |

| NUTRITIONELE WAARDEN/ VALEURS NUTRITIVES/ NUTRITIONAL VALUES/NÄHRWERT       | g/ 100 g |
|-----------------------------------------------------------------------------|----------|
| Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values/Energie-wert (kcal) | 266,8    |
| Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values/Energie-wert (kJ)   | 1120,6   |
| Eiwitten/Protéines/Proteins/Eiweiß (g)                                      | 6,1      |
| Koolhydraten/Hydrates de carbone/Carbohydrates (g)                          | 40,7     |
| Waarvan suikers/dont sucres/of which sugars (g)                             | 2,5      |
| Vetten/Graisses/Fats/Fette (g)                                              | 8,8      |
| Waarvan verzadigd/dont saturé/ of which saturated/gesättigte Fettsäuren (g) | 2,0      |
| Voedingsvezels/Fibres/Food fibres/Faser (g)                                 | -        |
| Zout op droge stof / Sel sur matière sèche / Salt on dry matter (g)         | 1,3      |
| Natrium / natrium / sodium / Natrium (g)                                    | -        |

| 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 /<br/>Quantité / Quantity /<br/>Menge</i> | <i>Type</i>               | <i>Gewicht /<br/>poids /<br/>weight</i> | <i>Afmetingen /<br/>Dimensions /<br/>Sizes/Abmessungen</i> |    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|---------------------------|-----------------------------------------|------------------------------------------------------------|----|
| Stuks / voorverpakking<br>Pièces / pré-emballage<br>Units / prepackage<br>Stück / Fürverpackung | <b>35</b>                                                | -                         | -                                       | -                                                          |    |
| Voorverpakking / karton<br>Pré-emballage / carton<br>Prepackage / box<br>Fürverpackung/ Karton  | <b>1</b>                                                 | Zak/sachet/<br>bag/Beutel | 40 g                                    | <b>600 x (2x170) x<br/>700 x 0,025</b>                     | mm |
| Stuks / karton<br>Pièces / carton<br>Units / box<br>Stück/Karton                                | <b>35</b>                                                | Karton/<br>carton/ box    | 550 g                                   | <b>395 x 395 x 220</b>                                     | mm |

| <b>Total</b>                  | <b>Netto/net(kg)</b> | <b>Bruto/brut (kg)</b> |
|-------------------------------|----------------------|------------------------|
| Gewicht/poids/ weight/Gewicht | <b>4,375</b>         | <b>4,965</b>           |

| <b>PALLETISATIE / PALETTISATION / PALLETISING / PALETTIERUNG</b>               |               |
|--------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| Type pallet /modèle palette:                                                   | <b>Euro</b>   |
| Aantal kartons per laag /nombre de cartons par plan / #cases/layer             | <b>6</b>      |
| Aantal lagen per pallet /nombre de plans par palette / #layers/palet           | <b>9</b>      |
| Totaal aantal kartons per pallet /nombre de cartons par palette / #cases/palet | <b>54</b>     |
| Hoogte pallet /hauteur de la palette / height of palet                         | <b>213 cm</b> |
| Aantal stuks per palet /nombre de pièces par palette / # pieces/pallet         | <b>1890</b>   |

### 4. Bewaring/Conservation/Erhaltung

| <b>BEWAARINSTRUCTIES / INSTRUCTIONS DE CONSERVATION / CONSERVATION / KONSERVIERUNG</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                            |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|
| Bewaartermijn op -18 °C <b>na productie</b> ( THT)/ Conservation à -18 °C <b>après production</b> (DLV)/ Shelf life at temperature -18 °C <b>after production</b> / Erhaltung bis -18°C <b>nach der Produktion</b> (MHD)                                                                                                                                                                | <b>12 maand/ mois/ months/<br/>Monaten</b> |
| Bewaartermijn na afbakken/Conservation après cuisson/ shelflife after baking/Erhaltung nach Backen                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <b>24 uur/heures/hours/Stunde</b>          |
| <p>De zak telkens goed sluiten. Na ontdooiing niet opnieuw invriezen.<br/>           Bien refermer le sac après chaque utilisation. Ne pas recongeler après décongélation.<br/>           Den Beutel jedem Gebrauch gut schließen. Nach dem Auftauen auf keinen Fall erneut einfrieren.<br/>           Close the bag well after each use. Defrosted products can't be frozen again.</p> |                                            |

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

| <b>AFBAKINSTRUCTIES / INSTRUCTIONS DE CUISSON / BAKING INSTRUCTIONS / AUFBACKANLEITUNG*</b> |                |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| Ontdooien gedurende/ Décongelez pendant/ Defrost during/ Auftauen für                       | <b>15 min.</b> |
| Verwarm de oven voor op / Préchauffez le four à / Preheat the oven / Heiz den Ofen vor auf  | <b>230 °C</b>  |
| Baktemperatuur / Cuire à / Baking temperature / Backen auf                                  | <b>200 °C</b>  |
| Baktijd / Cuire pendant / Baking time / Backzeit                                            | <b>6-8 min</b> |

\* 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: 11/08/2016 -**