

TECHNISCHE FICHE - FICHE TECHNIQUE
TECHNICAL DATASHEET

Datum / Date:

13/03/2024

Identificatie van het product / Identification du produit / Product identification

Omschrijving / Désignation / Description

Tramezzone Natuur / Tramezzone Nature / Tramezzone Nature

Wettelijke benaming / Dénomination légale / Legal name

Volledig gebakken, diepgevroren tarweproduct / Produit de blé, cuit et surgelé / Fully baked, deepfrozen wheat product

Code

9041

EAN Consumentenverpakking / Emballage consommateur / Consumer packaging

5420001099615

EAN Karton / Carton / Box

5420001099608

Oorsprong / Origine / Origin

EU



1. Ingrediënten / Ingrédients / Ingredients

Ingrediënten: **TARWEBLOEM**, water, zonnebloemolie, zout, gist, dextrose, emulgeermiddel (E471, E472e), **MELK**eiwit, lactose [**MELK**], **SOJA**bloem, **TARWEMOUT**.
Kan ei, sesamzaad, lupine en mosterd bevatten.

Ingrédients: farine de **BLE**, eau, huile de tournesol, sel, levure, dextrose, émulsifiant (E471, E472e), protéine de **LAIT**, lactose [**LAIT**], farine de **SOJA**, malt de **BLE**.
Peut contenir d'œufs, lupin, moutarde et graines de sésame.

Ingredients: **WHEAT** flour, water, sunflower oil, salt, yeast, dextrose, emulsifier (E471, E472e), **MILK** protein, lactose [**MILK**], **SOYA** flour, **WHEAT** malt.
May contain eggs, sesame, mustard and sesame seeds.

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)	1470	1500	1580
Lengte/ Longueur/ Length (cm)	51,5	52	52,2
Breedte/ Largeur/ Width(cm)	10,6	11	11,4
Hoogte/ hauteur/ height (cm)	0,9	1,0	1,1

NUTRITIONELE WAARDEN/ VALEURS NUTRITIVES/ NUTRITIONAL VALUES*	g/ 100 g
Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values(kJ)	1105
Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values (kcal)	260
Vetten/ Graisses/ Fats	3,8
Waarvan verzadigd/ dont saturé/ of which saturated	0,6
Koolhydraten/Hydrates de carbone/ Carbohydrates	49
Waarvan suikers/dont sucres/of which sugars	0,4
Voedingsvezels/ Fibres/ Dietary fibre	1,3
Eiwitten/ Protéines/ Proteins	8,2
Zout / Sel / Salt	2,1

*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	1 (10 sneden/tranches/slices)				
Voorverpakking / karton Pré-emballage / carton Prepackage / box	6	Zak/ sachet/ Bag	23g	710*480	mm
Stuks / karton Pièces / carton Units / box	6	Karton/ carton/ box	770g	590*370*216	mm

Total	Netto /net (kg)	Bruto/ brut (kg)
Gewicht/ poids/ weight	9,0	9,8

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	8
Totaal aantal kartons per pallet / nombre de cartons par palette / number of cases per palet	32
Hoogte pallet / hauteur de la palette / height of palet	1878 mm
Aantal stuks per palet / nombre de pièces par palette / number of pieces/pallet	192

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	8
Totaal aantal kartons per pallet / nombre de cartons par palette / number of cases per palet	32
Hoogte pallet / hauteur de la palette / height of palet	1878 mm
Aantal stuks per palet / nombre de pièces par palette / number of pieces per pallet	192

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)	15 maand/ mois/ months
Bewaartermijn na ontdooien/ Conservation après décongeler/ conservation after defrosting	48 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	3 uur/heures/hours

* 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: Goessens

Surname: Nils

Position: Quality Manager

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

Date & Signature: 13/03/2024