

TECHNISCHE FICHE - FICHE TECHNIQUE
TECHNICAL DATASHEET - TECHNISCHES DATENBLATT

Datum / Date / Daten:

1/02/2024

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

Omschrijving / Désignation / Description / Umschreibung

Rustica Bol Natuur 100g / Boule Rustica Nature 100g / Rustica roll Nature 100g / Rustica Bol Nature 100g

Wettelijke benaming / Dénomination légale / Legal name / Offizieller Name

Vorgebakken, diepgevroren tarwe-rogge product / Produit de blé et de seigle précuit et surgelé / Pre-baked, deepfrozen wheat and rye product / Vorgebackenes, gefrorenes Weizen-Roggen-Produkt

Code

1912

EAN Karton / Carton / Box

5420001093712

Oorsprong / Origine

EU

PICTURE



1. Ingrediënten / Ingrédients / Ingredients / Zutaten

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

Kan sporen bevatten van: eieren, soja, sesamzaad, melk en mosterd.

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

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

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

Can contain traces of: eggs, soya, sesame, milk and mustard.

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 (g)	97	100	110
Lengte/ Longueur/ Length (cm)	9	9,8	10,5
Breedte/ Largeur/ Width(cm)	9	9,8	10,5
Hoogte/ hauteur/ height (cm)	5	5,5	6

NUTRITIONELE WAARDEN/ VALEURS NUTRITIVES/ NUTRITIONAL VALUES/NÄHRWERT	g/ 100 g
Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values/Energie-wert (kJ)	1161
Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values/Energie-wert (kcal)	274
Vetten/Graisses/Fats/Fette (g)	1,0
Waarvan verzadigd/dont saturé/ of which saturated/gesättigte Fettsäuren (g)	0,3
Koolhydraten/Hydrates de carbone/Carbohydrates (g)	56
Waarvan suikers/dont sucres/of which sugars (g)	1,5
Eiwitten/Protéines/Proteins/Eiweiß (g)	8,9
Voedingsvezels/Fibres/Food fibres/Faser (g)	2,6
Zout / Sel / Salt (g)	1,4

3. Verpakking / Conditionnement / Packaging / Verpackung

	Hoeveelheid / Quantité / Quantity / Menge	Type	Gewicht / poids / weight	Afmetingen / Dimensions / Sizes/Abmessungen	
Stuks / voorverpakking Pièces / pré-emballage Units / prepackage Stück / Fürverpackung	60				
Voorverpakking / karton Pré-emballage / carton Prepackage / box Fürverpackung/ Karton	1	Zak/sachet/ bag/Beutel	40 g	590*460*900	mm
Stuks / karton Pièces / carton Units / box Stück/Karton	60	Karton/ carton/ box	560 g	600*400*275	mm

Total	Netto/net(kg)	Bruto/brut (kg)
Gewicht/poids/ weight/Gewicht	6.0	6.6

PALLETISATIE / PALETTISATION / PALLETISING / PALETTIERUNG - PRODUCTION	
Type pallet / type de palette/ pallet type/ Palettentyp	EURO
Aantal kartons per laag / nombre de cartons par plan / number of cases per layer / Anzahl Kartons pro Lage	4
Aantal lagen per pallet / nombre de plans par palette / number of layers per palet / Anzahl Lagen pro Palette	8
Totaal aantal kartons per pallet / nombre de cartons par palette / number of cases per palet / Anzahl Kartons pro Palette	32
Hoogte pallet / hauteur de la palette / height of palet / Palettenhöhe	2,31m
Aantal stuks per palet / nombre de pièces par palette / number of pieces/pallet / Anzahl Stück pro Palette	1920

PALLETISATIE / PALETTISATION / PALLETISING / PALETTIERUNG -- XPO	
Type pallet / type de palette/ pallet type/ Palettentyp	EURO
Aantal kartons per laag / nombre de cartons par plan / number of cases per layer / Anzahl Kartons pro Lage	4
Aantal lagen per pallet / nombre de plans par palette / number of layers per palet / Anzahl Lagen pro Palette	7
Totaal aantal kartons per pallet / nombre de cartons par palette / number of cases per palet / Anzahl Kartons pro Palette	28
Hoogte pallet / hauteur de la palette / height of palet / Palettenhöhe	2,03m
Aantal stuks per palet / nombre de pièces par palette / number of pieces/pallet / Anzahl Stück pro Palette	1680

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 dem Backen	24 uur/ heures/ hours/ Stunden
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	185-200 °C
Baktijd / Cuire pendant / Baking time / Backzeit	10 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.

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.

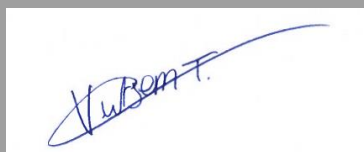
Date & Name supplier: Diversi Foods NV

Name: 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: 1/02/2024