

TECHNISCHE FICHE - FICHE TECHNIQUE  
TECHNICAL DATASHEET - TECHNISCHES DATENBLATT

Datum / Date / Daten:

05/02/2024

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

Omschrijving / Désignation / Description / Beschreibung

**Rustica bol bruin 100g / Boule Rustica grise 100g / Rustica roll brown 100g**

Wettelijke benaming / Dénomination légale / Legal name / Verkehrsbezeichnung

**Vorgebakken, diepgevroren tarwe- roggeproduct / Produit de blé – seigle précuit et surgelé / Prebaked, deepfrozen wheat – rye product**

Code

1913

EAN Karton / Carton / Box

5420001093729

Oorsprong / Origine / Origin / Ursprung

EU



## 1. Ingrediënten / Ingrédients / Ingredients / Zutaten

Ingrediënten: **TARWEBLOEM** 66%, water, **ROGGBLOEM** 11%, gist, zout, **ROGGEMOUT**, **TARWEMOUT**.  
**Kan sporen bevatten van andere glutenbevattende granen, eieren, schaalvruchten, sesamzaad, soja en melk (incl. lactose).**

Ingrédients: farine de **BLE** 66%, eau, farine de **SEIGLE** 11%, levure, sel, malt d'**ORGE**, malt de **BLE**.  
**Peut contenir des traces d' autres céréales contenant du gluten, œufs, fruits à coque, graines de sésame, soja et lait (incl. lactose).**

Ingredients : **WHEAT** flour 67%, water, **RYE** flour 11%, yeast, salt, malted **RYE**, malted **WHEAT**.  
**May contain traces of other gluten-containing grains, eggs, nuts, sesame seeds, soy and milk (incl. lactose).**

**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	103
Hoogte/ hauteur/ height (cm)	6	7	8
Diameter/diamètre (cm)	9,5	10,5	11,5

<b>NUTRITIONELE WAARDEN/ VALEURS NUTRITIVES/ NUTRITIONAL VALUES/ NÄHRWERT</b>	<b>g/ 100 g</b>
Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values (kJ)	<b>1103</b>
Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values (kcal)	<b>260</b>
Vetten/ Graisses/ Fats	<b>0,8</b>
Waarvan verzadigd/ dont saturé/ of which saturated	<b>0,1</b>
Koolhydraten/Hydrates de carbone/ Carbohydrates	<b>56</b>
Waarvan suikers/dont sucres/of which sugars	<b>3,9</b>
Voedingsvezels/ Fibres/ Dietary fibre	<b>3,0</b>
Eiwitten/ Protéines/ Proteins	<b>8,5</b>
Zout / Sel / Salt	<b>1,4</b>

<b>MICROBIOLOGIE / MICROBIOLOGY / MIKROBIOLOGIE</b>			
<b>Tests</b>	<b>Results</b>	<b>Unit</b>	<b>per</b>
<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 / Verpackung

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

<b>Total</b>	<b>Netto /net (kg)</b>	<b>Bruto/ brut (kg)</b>
Gewicht/ poids/ weight/ Gewicht	<b>6,0</b>	<b>6,6</b>

<b>PALLETISATIE / PALETTISATION / PALLETISING / PALETTIERUNG - PRODUCTION</b>	
Type pallet / type de palette/ pallet type/ Palettentyp	<b>EURO</b>
Aantal kartons per laag / nombre de cartons par plan / number of cases per layer / Anzahl Kartons pro Lage	<b>4</b>
Aantal lagen per pallet / nombre de plans par palette / number of layers per palet / Anzahl Lagen pro Palette	<b>8</b>
Totaal aantal kartons per pallet / nombre de cartons par palette / number of cases per palet / Anzahl Kartons pro Palette	<b>32</b>
Hoogte pallet / hauteur de la palette / height of palet / Palettenhöhe	<b>231</b>
Aantal stuks per palet / nombre de pièces par palette / number of pieces/pallet / Anzahl Stück pro Palette	<b>1920</b>

<b>PALLETISATIE / PALETTISATION / PALLETISING / PALETTIERUNG -- XPO</b>	
Type pallet / type de palette/ pallet type/ Palettentyp	<b>EURO</b>
Aantal kartons per laag / nombre de cartons par plan / number of cases per layer / Anzahl Kartons pro Lage	<b>4</b>
Aantal lagen per pallet / nombre de plans par palette / number of layers per palet / Anzahl Lagen pro Palette	<b>7</b>
Totaal aantal kartons per pallet / nombre de cartons par palette / number of cases per palet / Anzahl Kartons pro Palette	<b>28</b>
Hoogte pallet / hauteur de la palette / height of palet / Palettenhöhe	<b>208</b>
Aantal stuks per palet / nombre de pièces par palette / number of pieces/pallet / Anzahl Stück pro Palette	<b>1680</b>

#### 4. Bewaring/ Conservation/ Lagerung und Haltbarkeit

<b>BEWAARINSTRUCTIES / INSTRUCTIONS DE CONSERVATION / CONSERVATION/ AUFBEWAHRUNGSHINWEISE</b>	
Bewaartermijn op <b>-18 °C na productie (THT)/ Conservation à -18 °C après production (DLUO)/ Shelf life at <b>-18 °C after production (BBD)/ Haltbarkeit bei -18°C nach der Produktion (MHD)</b></b>	<b>12 maand/ mois/ months/ Monaten</b>
Bewaartermijn <b>na afbakken/ Conservation après cuisson/ conservation after baking / Erhaltung nach dem backen</b>	<b>24 Uur/ heures/ hours/ Stunden</b>
De zak telkens goed sluiten. Na ontdooiing niet opnieuw invriezen. Bien refermer le sac après chaque utilisation. Ne pas recongeler après décongélation. Den Beutel nach jedem Gebrauch gut schließen. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren. Close the bag well after each use. After thawing don't freeze again.	

#### 5. Gebruik / Utilisation / usage/ Verarbeitungshinweis

<b>AFBAKINSTRUCTIES / INSTRUCTIONS DE CUISSON / BAKING INSTRUCTIONS / AUFBACKANLEITUNG*</b>	
Ontdooien gedurende/ Décongelez pendant/ Defrost during/ Auftauen für	<b>10 min.</b>
Verwarm de oven voor op / Préchauffez le four à / Preheat the oven / Ofen vorheizen auf	<b>220°C</b>
Baktemperatuur / Cuire à / Baking temperature / Backtemperatur	<b>185-200°C</b>
Baktijd / Cuire pendant / Baking time / Backzeit	<b>8-10 min.</b>

\* 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: Goessens**

**Surname: Nils**

**Position: Quality Manager**

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



**Date & Signature: 05/02/2024 -**