

TECHNISCHE FICHE - FICHE TECHNIQUE
TECHNICAL DATASHEET

Datum / Date:

09/02/2022

Identificatie van het product / Identification du produit / Product identification

Omschrijving / Désignation / Description

Wit Ovaal Brood Sesam 370G / Pain Blanc Oval Sésame 370G / Oval Whitebread With Sesame 370G

Wettelijke benaming / Dénomination légale / Legal name

Voorgebakken, diepgevroren tarwebrood met sesam / Pain de blé avec sésame, précuit et surgelé / Pre-baked, quick frozen wheat bread with sesame

Code

391

EAN Karton / Carton / Box

5420001080248

Oorsprong / Origine / Origin

EU



1. Ingrediënten / Ingrédients / Ingredients

Ingrediënten: TARWEBLOEM, water, **SESAMZAAD** 1,6%, plantaardige olie (palm, koolzaad), suiker, gist, geïodeerd zout, emulgatoren (E322, E471 en E472e), zout, zuurteregelaar: E330, aroma, antiklontermiddel: E170, meelverbeteraar: E300.

Kan sporen bevatten van eieren, soja en melk

Ingrédients: Farine de **BLÉ**, eau, graines de **SÉSAME** 1,6%, huiles végétales (palme, colza), sucre, levure, sel iodé, émulsifiants (E322, E471 et E472e), sel, acidifiant : E330, arôme, anti-agglomérant E170, agent de traitement de la farine E300.

Peut contenir des traces d'œufs, soja et lait

Ingredients: **WHEAT** flour, water, **SESAME** seeds 1,6 %, vegetable oils (palm and rapeseed), sugar, yeast, iodised salt, emulsifiers (E322, E471 and E472e), salt, acidity regulator: E330, flavoring, anti-caking agent: E170, flour treatment agent E300.

May contain traces of eggs, soya and milk

Dit product is vrij van GMO / Produit sans OGM / GMO-free product

2. Karakteristieken / Caractéristiques/ Product characteristics

	MIN	NORM	MAX
Gewicht/ poids/ weight (g)	340	380	380
Lengte/ Longueur/ Length (cm)	28	29	30
Breedte/ Largeur/ Width(cm)	11,5	12,0	13
Hoogte/ hauteur/ height (cm)	6,7	7,0	7,5

NUTRITIONELE WAARDEN/ VALEURS NUTRITIVES/ NUTRITIONAL VALUES	g/ 100 g
Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values (kJ)	1091
Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values (kcal)	258
Vetten/ Graisses/ Fats	3,6
Waarvan verzadigd/ dont saturé/ of which saturated	0,9
Koolhydraten/Hydrates de carbone/ Carbohydrates	48
Waarvan suikers/dont sucres/of which sugars	7,1
Voedingsvezels/ Fibres/ Dietary fibre	1,8
Eiwitten/ Protéines/ Proteins	7,5
Zout / Sel / Salt	1,0

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

	Hoeveelheid / Quantité / Quantity	Type / Typ	Gewicht / poids / weight	Afmetingen / Dimensions / Sizes	
Stuks / voorverpakking Pièces / pré-emballage Units / prepackage	10				
Voorverpakking / karton Pré-emballage / carton Prepackage / box	1	Zak/ sachet/ Bag	18,2 g	400*150(+150*700)	mm
Stuks / karton Pièces / carton Units / box	10	Karton/ carton/ box	294 g	396*294*306	mm

Total	Netto /net (kg)	Bruto/ brut (kg)
Gewicht/ poids/ weight	3,8	4,18

PALLETISATIE / PALETTISATION / PALLETISING - PRODUCTION	
Type pallet / type de palette/ pallet type/	EURO
Aantal kartons per laag / nombre de cartons par plan / number of cases per layer	8
Aantal lagen per pallet / nombre de plans par palette / number of layers per palet	6
Totaal aantal kartons per pallet / nombre de cartons par palette / number of cases per palet	48
Hoogte pallet / hauteur de la palette / height of palet	184
Aantal stuks per palet / nombre de pièces par palette / number of pieces/pallet	480

PALLETISATIE / PALETTISATION / PALLETISING - GXO	
Type pallet / type de palette/ pallet type	EURO
Aantal kartons per laag / nombre de cartons par couche	8
Aantal lagen per pallet / nombre de plans par palette / number of layers per palet	6
Totaal aantal kartons per pallet / nombre de cartons par palette / number of cases per palet	48
Hoogte pallet / hauteur de la palette / height of palet	184
Aantal stuks per palet / nombre de pièces par palette / number of pieces/pallet	480

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)	18 maand/ mois/ months
Bewaartermijn na afbakken/ Conservation après cuisson/ conservation after baking	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	60'
Verwarm de oven voor op / Préchauffez le four à / Preheat the oven	220°C
Baktemperatuur / Cuire à / Baking temperature	185 – 200°C
Baktijd / Cuire pendant / Baking time	12 – 14'

* 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: Steffie

Surname: Dekoninck

Position: Quality Officer

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

Date & Signature: 09/02/2022

