



TECHNISCHE FICHE - FICHE TECHNIQUE
TECHNICAL DATASHEET

Datum / Date / Daten:

11/05/2021

Identificatie van het product / Identification du produit / Product identification

Omschrijving / Désignation / Description

Fitness Stokbrood 350g / Baguette Fitness 350g / Fitness Baguette 350g

Wettelijke benaming / Dénomination légale / Legal name

Vorgebakken, diepgevroren tarwe-rogge brood met zaden (15%) / Pain de blé et de seigle avec des grains (15%), précuit et surgelé / Pre-baked, deepfrozen wheat and rye bread with grains (15%)

Code

363

EAN Karton / Carton / Box

5420001031226

Oorsprong / Origine / Origin

EU



1. Ingrediënten / Ingrédients / Ingredients

Ingrediënten: bloem (**TARWE** 45%, **ROGGE** 10%), water, zonnebloempitten, **SOJA**, lijnzaad, **HAVERVLOKKEN**, gist, zout, **SESAMZAAD**, **GERSTEMOUT**, bloemverbeteraar: E300.

Kan sporen van eieren, melk en noten bevatten.

Ingrédients: farine (**BLE** 45%, **SEIGLE** 10%), eau, graines de tournesol, **SOYA**, graines de lin, flocons d'**AVOINE**, levure, sel, graines de **SESAME**, malt d'**ORGE**, agent de traitement de la farine: E300.

Peut contenir des traces d'œufs, de lait, de noix.

Ingredients: flour (**WHEAT** 45%, **RYE** 10%), water, sunflower seeds, **SOYA**, linseed, **OAT** flakes, yeast, salt, **SESAME** seeds, **BARLEY** malt, flour treatment agent: E300.

May contain traces of eggs, milk, nuts.

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

2. Karakteristieken / Caractéristiques/ Product characteristics

	MIN	NORM	MAX
Gewicht/poids/weight/Gewicht (g)	340	350	383
Lengte/Longueur/Length (cm)	54	56	58
Breedte/Largeur/Width (cm)	5	6	7
Hoogte /hauteur/height (cm)	3,5	4,5	5,5

NUTRITIONELE WAARDEN/ VALEURS NUTRITIVES/ NUTRITIONAL VALUES	g/ 100 g
Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values (kJ)	1209
Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values (kcal)	287
Vetten/Graisses/Fats (g)	5,1
Waarvan verzadigd/dont saturé/ of which saturated (g)	0,7
Koolhydraten/Hydrates de carbone/Carbohydrates (g)	47
Waarvan suikers/dont sucres/of which sugars (g)	2,1
Eiwitten/Protéines/Proteins (g)	10
Voedingsvezels/Fibres/Dietary fibre (g)	4,8
Zout / Sel / Salt (g)	1,2

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</i>	<i>Gewicht / poids / weight</i>	<i>Afmetingen / Dimensions / Sizes</i>	
Stuks / voorverpakking Pièces / pré-emballage Units / prepackage	30				
Voorverpakking / karton Pré-emballage / carton Prepackage / box	1	Zak/sachet/ bag	-	590*660	mm
Stuks / karton Pièces / carton Units / box	30	Karton/ carton/ box	750g	593*393*297	mm

Total	Netto/net(kg)	Bruto/brut (kg)
Gewicht/poids/ weight	10,5	11,25

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	4
Aantal lagen per pallet / nombre de plans par palette / number of layers per palet	7
Totaal aantal kartons per pallet / nombre de cartons par palette / number of cases per palet	28
Hoogte pallet / hauteur de la palette / height of palet	222,9
Aantal stuks per palet / nombre de pièces par palette / number of pieces/pallet	840

PALLETISATIE / PALETTISATION / PALLETISING - XPO	
Type pallet / type de palette/ pallet type	EURO
Aantal kartons per laag / nombre de cartons par plan / number of cases per layer	4
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	24
Hoogte pallet / hauteur de la palette / height of palet	193,2
Aantal stuks per palet / nombre de pièces par palette / number of pieces/pallet	720

4. Bewaring/Conservation/Erhaltung

BEWAARINSTRUCTIES / INSTRUCTIONS DE CONSERVATION / CONSERVATION	
Bewaartermijn op -18 °C na productie (THT)/ Conservation à -18 °C après production (DLV)/ Shelf life at temperature -18 °C after production	12 maand/mois/months
Bewaartermijn na afbakken/Conservation après cuisson/ conservation after baking	24 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. 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	220°C
Baktemperatuur / Cuire à / Baking temperature / Backen auf	185- 200°C
Baktijd / Cuire pendant / Baking time / Backzeit	14-16 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: Devillé

Surname: Sofie

Position: Quality

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

Date & Signature: 11/05/2021

