****

# TECHNISCHE FICHE - FICHE TECHNIQUE TECHNICAL DATASHEET - TECHNISCHES DATENBLATT

**Datum / Date / Daten:**

**LR 06/07/2015**

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

###### Omschrijving / Désignation / Description / Umschreibung

**Rustiek Boerenbrood bruin 1000g / Pain Campagne Rustique gris 1000g / Rustic Brown Bread 1000g**

###### Wettelijke benaming / Dénomination légale / Legal name / Offizieller Name

**Voorgebakken, diepgevroren tarwebrood / Pain de blé précuit et surgelé / Pre-baked, deepfrozen wheat bread**

Opmerking / Remarque / Remark / Bemerkung

Code

**1758-05**

EAN Consumentenverpakking / Emballage consommateur / Consumer packaging / Verbraucherverpackung

EAN Karton / Carton / Box

**5420001094283**

Oorsprong / Origine

**EU**

**PICTURE**



1. **Ingrediënten / Ingrédients / Ingredients / Zutaten**

Ingrediënten: **TARWE**bloem 40,5%, **ROGGE**bloem 28,5%, water, gist, zout, **GERSTEMOUT** 1,1%, **TARWEMOUT** 0,1%

***Kan sporen bevatten van: eieren, soja, melk (incl. lactose), sesam en noten.***

Ingrédients: farine de **BLE** 40,5%, farine de **SEIGLE** 28,5%, eau, levure, sel, **MALT D’ORGE** 1,1%, **MALT DE BLE** 0,1%

***Peut contenir des traces d’œufs, soja, lait (incl. lactose), sésame et noix.***

Ingredients: **WHEAT** flour 40,5%, **RYE** flour 28,5%, water, yeast, salt, **BARLEY** malt 1,1%, **WHEAT** malt 0,1%

***Can contain traces of: eggs, soya, milk (incl. lactose), sesame and nuts.***

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

1. **Karakteristieken / Caractéristiques/ Product characteristics / Eigenschaften**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | MIN | NORM | MAX |
| Gewicht/poids/weight/Gewicht (g) | **975** | **1000** | **1025** |
| Breedte / largeur / width / Breite (cm) | **16** | **18** | **19** |
| Hoogte /hauteur/height/Höhe (cm) | **8** | **9** | **10** |
| Lengte / longueur / length / Länge (cm) | **34** | **36** | **38** |

| **Nutritionele waarden/ VALEURS NUTRITIVES/ NUTRITIONAL VALUES/Nährwert** | **g/ 100 g** |
| --- | --- |
| Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values/Energie-wert (kcal) | **241** |
| Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values/Energie-wert (kJ) | **1020** |
| Eiwitten/Protéines/Proteins/Eiweiß (g) | **6,6** |
| Koolhydraten/Hydrates de carbone/Carbohydrates (g) | **50** |
| Waarvan suikers/dont sucres/of which sugars (g) | **1,8** |
| Vetten/Graisses/Fats/Fette (g) | **0,9** |
| Waarvan verzadigd/dont saturé/ of which saturated/gesättigte Fettsäuren (g) | **0,3** |
| Voedingsvezels/Fibres/Food fibres/Faser (g) | **3,9** |
| Zout / Sel / Salt (g) | **1,43** |
| Natrium / natrium / sodium / Natrium (g) | **-** |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **MICROBIOLOGIE / MICROBIOLOGY / MIKROBIOLOGIE** | | | |
| **Tests** | **Results** | **Unit** | **per** |
| Total coliforms |  | CFU | 1 g |
| Coagulase pos. Staphylococci/Staphylococcus aureus |  | CFU | 1 g |
| Salmonella spp |  | CFU | 25 g |
| Listeria monocytogenes |  | CFU | 25 g |
| Moulds |  | CFU | 1 g |
| Bacillus cereus |  | CFU | 1 g |

1. **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 | **9** | - | - | - | |
| Voorverpakking / karton  Pré-emballage / carton  Prepackage / box  Fürvervpackung/ Karton | **1** | Zak/sachet/  bag/Beutel | - | **760\*210\*900** | mm |
| Stuks / karton  Pièces / carton  Units / box  Stück/Karton | **9** | Karton/  carton/ box | - | **600\*400\*275** | mm |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Total** | ***Netto/net(kg)*** | ***Bruto/brut (kg)*** |
| Gewicht/poids/ weight/Gewicht | **9,0** | **9,6** |

|  |  |
| --- | --- |
| **Palletisatie / palettisation / palletising / Palettierung** | |
| Type pallet /modèle palette: | **Euro** |
| Aantal kartons per laag /nombre de cartons par plan / #cases/layer | **4** |
| Aantal lagen per pallet /nombre de plans par palette / #layers/palet | **7** |
| Totaal aantal kartons per pallet /nombre de cartons par palette / #cases/palet | **28** |
| Hoogte pallet /hauteur de la palette / height of palet | **208 cm** |
| Aantal stuks per palet /nombre de pièces par palette / # pieces/pallet | **252** |

1. **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 Backen | **48 uur/heures/hours/Stunde** |
| 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 | **60 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 | **200 °C** |
| Baktijd / Cuire pendant / Baking time / Backzeit | **24-26 min** |

**\*** Het resultaat van het afbakken van de producten is zeer sterk afhankelijk van de gebruikte oveninstallatie. Om praktische redenen kunnen de door u 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 Officer**

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

**Date & Signature: 10/03/2016 - **