

TECHNISCHE FICHE - FICHE TECHNIQUE
TECHNICAL DATASHEET - TECHNISCHES DATENBLATT

Datum / Date / Daten:

16/11/2022

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

Omschrijving / Désignation / Description / Beschreibung

**Balance Houthakkersbrood Meergranen 700g / Balance Pain Bûcheron Multicéréales 700g
/ Balance Logger Loaf Multigrain 700g**

Wettelijke benaming / Dénomination légale / Legal name / Verkehrsbezeichnung

**Voorgebakken, diepgevroren meergranenproduct met zaden / Produit de multicéréales
avec grains précuit, surgelé / Prebaked, deep frozen multigrain product with seeds**

Oorsprong / Origine / Origin / Ursprung

BE

Code

8580

EAN Karton / Carton / Box

5404013711475



1. Ingrediënten / Ingrédients / Ingredients / Zutaten

TARWEbloem, water, zuurdesem (water, **TARWE**bloem, **ROGGE**bloem, hard **TARWE**gries, zuurdesem starter), **SPELT**bloem, zout, **GERSTEMOUT**meel, gist, zonnebloempitten (1,2%), **SESAM**zaad (1,2%), maanzaad (1,2%), bruin lijnzaad (1,2%), pompoenpitten (1,2%), hard **TARWE**griesmeel, **TARWE**gluten, meelverbeteraar: E300, enzymen (**TARWE**).

Kan sporen bevatten van andere glutenbevattende granen, melk (incl. lactose) en noten

Farine de **BLE**, eau, levain (eau, farine de **BLE**, farine de **SEIGLE**, semoule de **BLE** dur, cultures de levain), farine d'**EPEAUTRE**, sel, farine d'**ORGE** malteé, levure, graines de tournesol (1,2%), graines de **SESAME** (1,2%), graines de pavot (1,2%), graines de lin brunes (1,2%), graines de citrouille (1,2%) ; semoule de **BLE** dur, gluten de **BLE**, agent de traitement de la farine : E300, enzymes (**BLE**).

Peut contenir des traces de autres céréales contenant du gluten, lait (incl. lactose) et fruits à coque

WHEAT flour, water, sourdough (water, **WHEAT** flour, **RYE** flour, durum **WHEAT** semolina, sourdough starter), **SPELT** flour, salt, malted **BARLEY** flour, yeast, sunflower seeds (1,2%), **SESAME** seeds (1,2%), poppy seeds (1,2%), brown linseed (1,2%), pumpkin seeds (1,2%), durum **WHEAT** semolina, **WHEAT** gluten, flour treatment agent : E300, enzymes (**WHEAT**).

May contain traces of other cereals containing gluten, milk (incl. lactose) and nuts.

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)	650	700	750
Lengte / Longueur / Length (mm)	460	500	540
Breedte / Largeur / Width (mm)	105	130	150
Hoogte / Hauteur / Height (mm)	55	75	90

NUTRITIONELE WAARDEN/ VALEURS NUTRITIVES/ NUTRITIONAL VALUES/ NÄHRWERT	g/ 100 g
Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values (kJ)	1132
Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values (kcal)	268
Vetten/ Graisses/ Fats	3,6
Waarvan verzadigd/ dont saturé/ of which saturated	0,52
Koolhydraten/Hydrates de carbone/ Carbohydrates	48,1
Waarvan suikers/dont sucres/of which sugars	1,88
Voedingsvezels/ Fibres/ Dietary fibre	2,46
Eiwitten/ Protéines/ Proteins	9,53
Zout / Sel / Salt	1,19

Microbiologische informatie/ Informations microbiologiques/ Microbiological information	M
Totaal mesofiel kiemgetal/ Nombre total de bactéries mésophiles / Total mesophilic bacterial count (KVE/g)	< 1.000.000
Gisten / Levures /Yeasts (KVE/g)	< 1.000
Schimmels / Moisissures / Moulds (KVE/g)	< 1.000
E. coli (KVE/g)	< 100
Staphylococcus aureus (KVE/g)	< 500
Bacillus cereus (KVE/g)	< 1.000
Listeria monocytogenes (KVE/g)	< 100
Salmonella spp (KVE/25g)	Absent

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	10				
Voorverpakking / karton Pré-emballage / carton Prepackage / box Gebinde/ Karton	1	Zak/ sachet/ bag/ Beutel	38g	223*105*223	mm
Stuks / karton Pièces / carton Units / box Stück/Karton	10	Karton/ carton/ box	736g	600*400*280	mm

Total	Netto /net (kg)	Bruto/ brut (kg)
Gewicht/ poids/ weight/ Gewicht	7,0	7,8

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	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	211 cm
Aantal stuks per palet / nombre de pièces par palette / number of pieces/pallet / Anzahl Stück pro Palette	280

4. Bewaring/ Conservation/ Lagerung und Haltbarkeit

BEWAARINSTRUCTIES / INSTRUCTIONS DE CONSERVATION / CONSERVATION/ AUFBEWAHRUNGSHINWEISE	
Bewaartermijn op -18 °C na productie (THT) / Conservation à -18 °C après production (DLUO) / Shelf life at -18 °C after production (BBD) / Haltbarkeit bei -18°C nach der Produktion (MHD)	12 maand/ mois/ months/ Monaten
Bewaartermijn na afbakken / Conservation après cuisson / conservation 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 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

AFBAKINSTRUCTIES / INSTRUCTIONS DE CUISSON / BAKING INSTRUCTIONS / AUFBACKANLEITUNG*	
Verwarm de oven voor op / Préchauffez le four à / Preheat the oven / Ofen vorheizen auf	220 °C
Ontdooien gedurende / Décongeler pendant / Defrost during / Auftauen während	60 min
Baktemperatuur / Cuire à / Baking temperature / Backtemperatur	185-200 °C
Baktijd / Cuire pendant / Baking time / Backzeit	12-14 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: 16/11/2022 -

