

TECHNISCHE FICHE - FICHE TECHNIQUE
TECHNICAL DATASHEET

Datum / Date:

11/10/2024

Identificatie van het product / Identification du produit / Product identification

Omschrijving / Désignation / Description

Suikerbrood 400g 6 st/ Craquelin sucre 400g 6pc/ Sugar bread 400g 6pc

Wettelijke benaming / Dénomination légale / Legal name

Tarwebrood met suiker, volledig gebakken, diepgevroren/ pain au sucre, cuit, surgelé/ bread with sugar, baked, deeprozen

Code

1466

EAN Karton / Carton / Box

5420001086868

Oorsprong / Origine / Origin

EU



1. Ingrediënten / Ingrédients / Ingredients

Ingrediënten: TARWEBLOEM, suiker, gist, EI, plantaardige olie (raapzaad, palm), dextrose, gejodeerd zout, aardappelzetmeel, weipoeder (MELK), TARWEMOUTBLOEM, BOTERCONCENTRAAT, MELKEIWITTEN, glucosestroop, honingpoeder, aroma (BOTER), aroma (MELK), LACTOSE, enzymen, aroma (vanille), SPELTBLOEM, emulgator: E471; E481, E472e, meelverbeteraar: E300, kleurstof: E160b.

Kan soja, noten, mosterd, sesamzaad en lupine bevatten.

Ingrédients: farine de BLÉ, sucre, levure, ŒUF, huile végétale (colza, palme), dextrose, sel iodé, féculé de pomme de terre, lactosérum en poudre (LAIT), farine de malt de BLÉ, beurre concentré (LAIT), protéines de LAIT, sirop de glucose, miel en poudre, arôme (beurre (LAIT)), arôme (LAIT), LACTOSE, enzymes, arôme (vanille), farine d'ÉPEAUTRE, émulsifiant: E471; E481, E472e, améliorant de farine: E300, colorant: E160b.

Peut contenir soja, fruits à coque, moutarde, graines de sésame et lupin.

Ingredients: WHEAT flour, sugar, yeast, EGG, vegetable oil (rapeseed, palm), dextrose, iodized salt, potato starch, whey powder (MILK), WHEAT malt flour, concentrated butter (MILK), MILK proteins, glucose syrup, honey powder, flavoring (butter (MILK)), flavoring (MILK), LACTOSE, enzymes, flavor (vanilla), SPELT flour, emulsifier: E471; E481, E472e, flour improvement: E300, coloring: E160b.

May contain soy, nuts, mustard, sesame seeds and lupine.

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

2. Karakteristieken / Caractéristiques/ Product characteristics

	MIN	NORM	MAX
Gewicht/ poids/ weight (g)		400	
Hoogte/ hauteur/ height (cm)	9	11	13
Diameter/diamètre (cm)	19	21	23

NUTRITIONELE WAARDEN/ VALEURS NUTRITIVES/ NUTRITIONAL VALUES	g/ 100 g
Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values (kJ)	1324
Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values (kcal)	313
Vetten/ Graisses/ Fats	4,3
Waarvan verzadigd/ dont saturé/ of which saturated	2,1
Koolhydraten/Hydrates de carbone/ Carbohydrates	61
Waarvan suikers/dont sucres/of which sugars	25
Voedingsvezels/ Fibres/ Dietary fibre	1,9
Eiwitten/ Protéines/ Proteins	6,4
Zout / Sel / Salt	1,14

MICROBIOLOGIE / MICROBIOLOGY			
Tests	Results	Unit	per
Salmonella spp	Absent	CFU	25 g
Listeria monocytogenes	Absent	CFU	25 g
Staphylococcus aureus	<10	CFU	1 g
Coliforms	<100	CFU	1 g
Bacillus cereus	<100	CFU	1 g
Moulds	<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	6				
Voorverpakking / karton Pré-emballage / carton Prepackage / box	1	Zak/ sachet/ bag	14g	600*220*700	mm
Stuks / karton Pièces / carton Units / box	6	Karton/ carton/ box	500g	590*390*120	mm

Total	Netto /net (kg)	Bruto/ brut (kg)
Gewicht/ poids/ weight	2.4	2.914

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	12
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	1,59m
Aantal stuks per palet / nombre de pièces par palette / number of pieces/pallet	288

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)	12 maand/ mois/ months
Bewaartermijn na ontdooien/ Conservation après décongeler/ conservation after defrosting	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. After thawing don't freeze again.	

5. Gebruik / Utilisation / usage

AFBAKINSTRUCTIES / INSTRUCTIONS DE CUISSON / BAKING INSTRUCTIONS *	
Ontdooien gedurende/ Décongelez pendant/ Defrost during	90 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.

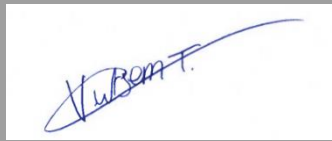
Date & Name supplier: Diversi Foods NV

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: 11/10/2024