

TECHNISCHE FICHE - FICHE TECHNIQUE  
TECHNICAL DATASHEET - TECHNISCHES DATENBLATT

Datum / Date / Daten:

03/06/2021

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

Omschrijving / Désignation / Description / Beschreibung

**Fitness Ovaal Brood 450 g / Pain Ovale Fitness 450 g / Fitness Oval Bread 450 g / Fitness Brot Oval 450 g**

Wettelijke benaming / Dénomination légale / Legal name / Verkehrsbezeichnung

**Vorgebakken, diepgevroren tarwe-roggebrood / Pain de blé et de seigle, précuit et surgelé / Pre-baked, deepfrozen wheat and rye bread / Vorgebackenes, tiefgefrorenes Weizen- und Roggenbrot**

Code

624

EAN Karton / Carton / Box

**5420001036436**

Oorsprong / Origine / Origin / Ursprung

**EU**

**PICTURE**



## 1. Ingrediënten / Ingrédients / Ingredients / Zutaten

Ingrediënten: bloem (TARWE 45%, ROGGE 13,5%), water, zonnebloempitten 3,5%, SOJA 3,5%, lijnzaad 2%, HAVER vlokken, gist, zout, SESAM zaad 1%, meelverbeteraar: ascorbinezuur.  
Kan sporen bevatten van eieren, melk, noten.

Ingrédients: farine (BLÉ 45%, SEIG 13,5%), eau, graines de tournesol 3,5%, SOYA 3,5%, graines de lin 2%, flocons d'AVOINE, levure, sel, graines de SESAM 1%, améliorant de la farine: acide ascorbique.  
Peut contenir des traces d'œufs, de lait, de noix.

Ingredients: flour (WHEAT 45%, RYE 13.5%), water, sunflower seeds 3.5%, SOY 3.5%, linseed 2%, OAT flakes, yeast, salt, SESAM seed 1%, flour improver: ascorbic acid.  
May contain traces of eggs, milk, nuts.

Zutaten: Mehl (WEIZEN 45%, RYE 13,5%), Wasser, Sonnenblumenkerne 3,5%, SOJA 3,5%, Leinsamen 2%, Haferflocken, Hefe, Salz, SESAM-Samen 1%, Mehlverbesserer: Ascorbinsäure.  
Kann Spuren von Eiern, Milch und Nüssen enthalten.

**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/Gewicht (g)	436	450	480
Lengte/Longueur/Length/Länge (cm)	22	24	26
Breedte/Largeur/Width (cm)	10	12	14
Hoogte /hauteur/height/Höhe/Breite (cm)	6	8	10

NUTRITIONELE WAARDEN/ VALEURS NUTRITIVES/ NUTRITIONAL VALUES/NÄHRWERT	g/ 100 g
Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values/Energie-wert (kJ)	<b>1212</b>
Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values/Energie-wert (kcal)	<b>287</b>
Vetten/Graisses/Fats/Fette (g)	<b>5,3</b>
Waarvan verzadigd/dont saturé/ of which saturated/gesättigte Fettsäuren (g)	<b>0,7</b>
Koolhydraten/Hydrates de carbone/Carbohydrates/ Kohlenhydrate (g)	<b>47</b>
Waarvan suikers/dont sucres/of which sugars/ davon Zucker (g)	<b>2,3</b>
Eiwitten/Protéines/Proteins/Eiweiß (g)	<b>11</b>
Voedingsvezels/Fibres/Dietary fibre/ Ballaststoff (g)	<b>5,2</b>
Zout / Sel / Salt / Salz (g)	<b>1,5</b>

MICROBIOLOGIE / MICROBIOLOGY / MIKROBIOLOGIE			
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 / 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	24				
Voorverpakking / karton Pré-emballage / carton Prepackage / box Gebinde/ Karton	1	Zak/sachet/ bag/Beutel		615*223	mm
Stuks / karton Pièces / carton Units / box Stück/Karton	24	Karton/ carton/ box	652g	593*393*297	mm

<b>Total</b>	<b>Netto/net(kg)</b>	<b>Bruto/brut (kg)</b>
Gewicht/poids/ weight/Gewicht	10,8	11,452

<b>PALLETISATIE / PALETTISATION / PALLETISING / PALETTIERUNG</b>	
Type pallet /modèle palette/pallet typ/palettentyp:	<b>Euro</b>
Aantal kartons per laag /nombre de cartons par plan / #cases/layer / #Kartons/Lage	<b>4</b>
Aantal lagen per pallet /nombre de plans par palette / #layers/palet / #Lagen/Palette	<b>7</b>
Totaal aantal kartons per pallet /nombre de cartons par palette / #cases/palet / #Kartons/Palette	<b>28</b>
Hoogte pallet /hauteur de la palette / height of palet / Palettenhöhe	<b>222,9</b>
Aantal stuks per palet /nombre de pièces par palette / # pieces/pallet / #Stück/Palette	<b>672</b>

### 4. Bewaring/Conservation/Lagerung und Haltbarkeit

<b>BEWAARINSTRUCTIES / INSTRUCTIONS DE CONSERVATION / CONSERVATION/ AUFBEWAHRUNGSHINWEISE</b>	
Bewaartermijn op -18 °C <b>na productie</b> ( THT)/ Conservation à -18 °C <b>après production</b> (DLV)/ Shelf life at temperature -18 °C <b>after production</b> / Haltbarkeit bei -18°C <b>nach der Produktion</b> (MHD)	<b>12 maand/mois/months/Monaten</b>
Bewaartermijn na afbakken/Conservation après cuisson/ conservation after backing / Erhaltung nach Backen	<b>24 Uur/heures/hours/Stunden</b>
<p>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.</p>	

## **5. Gebruik / Utilisation / usage/ Verarbeitungshinweis**

<b>AFBAKINSTRUCTIES / INSTRUCTIONS DE CUISSON / BAKING INSTRUCTIONS / AUFBACKANLEITUNG*</b>	
Ontdooien gedurende/ Décongelez pendant/ Defrost during/ Auftauen für	<b>60 min</b>
Verwarm de oven voor op / Préchauffez le four à / Preheat the oven / Ofen vorheizen auf	<b>230°C</b>
Baktemperatuur / Cuire à / Baking temperature / Backtemperatur	<b>185 - 200°C</b>
Baktijd / Cuire pendant / Baking time / Backzeit	<b>12 - 14 min</b>

\* 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: 03/06/2021**

