

TECHNISCHE FICHE - FICHE TECHNIQUE
TECHNICAL DATASHEET

Datum / Date:

5/09/2023

Identificatie van het product / Identification du produit / Product identification

Omschrijving / Désignation / Description

Brioche Brood in Houten Bakje 500g 12st / Pain Brioche en Barquette 500g 12pc / Brioche Bread in Wooden Box 500g 12pcs

Wettelijke benaming / Dénomination légale / Legal name

Gebakken, diepgevroren tarweproduct / Produit de blé cuit et surgelé / Fully baked, deepfrozen wheat product

Code

1789

EAN Karton / Carton / Box

5420001091824

Oorsprong / Origine / Origin

EU



1. Ingrediënten / Ingrédients / Ingredients

Ingrediënten: **TARWEBLOEM**, suiker, gist, plantaardige olie (raapzaad, palm), dextrose, **EI**, gejodeerd zout, aardappelzetmeel, weipoeder (**MELK**), **TARWEMOUTBLOEM**, boterconcentraat (**MELK**), **MELKEIWITTEN**, glucosestroop, honingpoeder, aroma (**BOTER**), aroma (**MELK**), **LACTOSE**, enzymen, natuurlijk aroma, **SPELTBLOEM**, emulgatoren (E471, E481, E472e), meelverbeteraar: E300, conserveermiddel: E202, zuurteregelaar: E330, kleurstof: E160b.

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

Ingrédients: farine de **BLÉ**, sucre, levure, huile végétale (colza, palme), dextrose, **ŒUF**, sel iodé, fécule de pomme de terre, lactosérum en poudre (**LAIT**), farine de **BLÉ** malté, beurre concentré (**LAIT**), protéines de **LAIT**, sirop de glucose, miel en poudre, arôme (**BEURRE**), arôme (**LAIT**), **LACTOSE**, enzymes, arôme naturel, farine d'**ÉPEAUTRE**, émulsifiants (E471, E481, E472e), agent de traitement de la farine : E300, conservateur : E202, correcteur d'acidité : E330, colorant : E160b.

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

Ingredients : **WHEAT** flour, sugar, yeast, vegetable oil (rapeseed, palm), dextrose, **EGG**, iodised salt, potato starch, whey powder (**MILK**), malted **WHEAT** flour, butter concentrate (**MILK**), **MILK** proteins, glucose syrup, honey powder, flavor (**BUTTER**), flavor (**MILK**), **LACTOSE**, enzymes, natural flavor, **SPELT** flour, emulsifiers (E471, E481, E472e), flour treatment agent: E300, preservative: E202, acidity regulator: E330, coloring: E160b.

May contain traces of soya, nuts, mustard, sesame seeds, 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)	500	500	550
Lengte/ Longueur/ Length (cm)	22	24	26
Breedte/ Largeur/ Width(cm)	10	12	14
Hoogte/ hauteur/ height (cm)	12	14	16

NUTRITIONELE WAARDEN/ VALEURS NUTRITIVES/ NUTRITIONAL VALUES	g/ 100 g
Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values(kJ)	1388
Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values (kcal)	328
Vetten/ Graisses/ Fats	4,8
Waarvan verzadigd/ dont saturé/ of which saturated	2,4
Koolhydraten/Hydrates de carbone/ Carbohydrates	62,4
Waarvan suikers/dont sucres/of which sugars	21,4
Voedingsvezels/ Fibres/ Dietary fibre	2,2
Eiwitten/ Protéines/ Proteins	7,4
Zout / Sel / Salt	1,29

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 / Typ</i>	<i>Gewicht / poids / weight</i>	<i>Afmetingen / Dimensions / Sizes</i>	
Stuks / voorverpakking Pièces / pré-emballage Units / prepackage	1	Houten bakje / Petit boîte en bois / Wooden box	42g	240*110*65 mm	
Voorverpakking / karton Pré-emballage / carton Prepackage / box	1	Zak/ sachet/ Bag	14g	600*700*220	mm
Stuks / karton Pièces / carton Units / box	12	Karton/ carton/ box	500g	600*400*270	mm

Total	Netto /net (kg)	Bruto/ brut (kg)
Gewicht/ poids/ weight	6,0	6,56

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	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	1,77 m
Aantal stuks per palet / nombre de pièces par palette / number of pieces/pallet	288

PALLETISATIE / PALETTISATION / PALLETISING -- XPO	
Type pallet / type de palette/ pallet type	EURO
Aantal kartons per laag / nombre de cartons par couche	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	1,77 m
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) / Haltbarkeit bei -18°C nach der Production (MHD)	12 maand/ mois/ months
Bewaartermijn <u>na ontdooien/</u> Conservation <u>après décongeler/</u> conservation <u>after defrosting</u>	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: 5/09/2023

