TECHNISCHE FICHE - FICHE TECHNIQUE
TECHNICAL DATASHEET

Datum / Date:

15/10/2025

Identificatie van het product / Identification du produit / Product identification

Omschrijving / Désignation / Description

Bagnat wit/ blanc/ white 100 g

Wettelijke benaming / Dénomination légale / Legal name

Voorgebakken, diepgevroren tarwebroodproduct/ Produit de blé, précuit et surgelé/ Pre-baked, deep-frozen wheat product

Code

699-06

EAN Karton / Carton / Box

5420001091251

Oorsprong / Origine / Origin

EU



1. Ingrediënten / Ingrédients / Ingredients

Ingrediënten: **TARWEBLOEM**, water, gist, plantaardig vet: palm SG, gejodeerd zout, dextrose, emulgator: E472e, **TARWEMOUTMEEL**, **SOJABLOEM**, meelverbeteraar: E300, raapzaadolie.
Kan eieren, melk, noten, sesamzaad bevatten.

Ingrédients: farine de **BLÉ**, eau, levure, graisse végétale: palme SG, sel iodé, dextrose, émulsifiant: E472e, farine de malt de **BLÉ**, farine de **SOJA**, agent de traitement de la farine: E300, huile de colza.
Peut contenir des œufs, du lait, des fruits à coque et des graines de sésame.

Ingredients: **WHEAT** flour, water, yeast, vegetable fat: SG palm, iodized salt, dextrose, emulsifier: E472e, **WHEAT** malt flour, **SOY** flour, flour treatment agent: E300, rapeseed oil.
May contain eggs, milk, nuts and sesame seeds.

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

2. Karakteristieken / Caractéristiques/ Product characteristics

	MIN	NORM	MAX
Gewicht/ poids/ weight (g)		100	
Diameter	12	13	14
Hoogte/ hauteur/ height (cm)	4	5	6

NUTRITIONELE WAARDEN/ VALEURS NUTRITIVES/ NUTRITIONAL VALUES	g/ 100 g
Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values(kJ)	**1109**
Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values (kcal)	**265**
Vetten/ Graisses/ Fats	**3,9**
Waarvan verzadigd/ dont saturé/ of which saturated	**2,3**
Koolhydraten/Hydrates de carbone/ Carbohydrates	**48**
Waarvan suikers/dont sucres/of which sugars	**0,8**
Voedingsvezels/ Fibres/ Dietary fibre	**1,5**
Eiwitten/ Protéines/ Proteins	**7,6**
Zout / Sel / Salt	**1,18**

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

	Hoeveelheid / Quantité / Quantity	*Type / Typ*	*Gewicht / poids / weight (g)*	*Afmetingen / Dimensions / Sizes*	
Stuks / voorverpakking Pièces / pré-emballage Units / prepackage	40				
Voorverpakking / karton Pré-emballage / carton Prepackage / box	**1**	Zak/ sachet/ Bag	22g	**600 x 830**	mm
Stuks / karton Pièces / carton Units / box	**40**	Karton/ carton/ box	513g	**598 x 398 x 230**	mm

Total	**Netto /net (kg)**	**Bruto/ brut (kg)**
Gewicht/ poids/ weight	**4,0**	**4,535**

PALLETISATIE / PALETTISATION / PALLETISING - PRODUCTION	
Type pallet / type de palette/ pallet type	**EU**
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	**8**
Totaal aantal kartons per pallet / nombre de cartons par palette / number of cases per palet	**32**
Hoogte pallet / hauteur de la palette / height of palet **(cm)**	**1,99m**
Aantal stuks per palet / nombre de pièces par palette / number of pieces/pallet	**1280**

PALLETISATIE / PALETTISATION / PALLETISING -- XPO	
Type pallet / type de palette/ pallet type	**EU**
Aantal kartons per laag / nombre de cartons par couche	**4**
Aantal lagen per pallet / nombre de plans par palette / number of layers per palet	**8**
Totaal aantal kartons per pallet / nombre de cartons par palette / number of cases per palet	**32**
Hoogte pallet / hauteur de la palette / height of palet **(cm)**	**1,99m**
Aantal stuks per palet / nombre de pièces par palette / number of pieces/pallet	**1280**

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 Produktion (MHD)**	**12 maanden/ mois/ months**
Bewaartermijn **na afbakken**/ Conservation **après cuisson**/ conservation **after baking /** Erhaltung **nach dem backen**	**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 **(min.)**	**10‘**
Verwarm de oven voor op / Préchauffez le four à / Preheat the oven **(°C)**	**205°C**
Baktemperatuur / Cuire à / Baking temperature **(°C)**	**170-175°C**
Baktijd / Cuire pendant / Baking time **(min.)**	**4’**

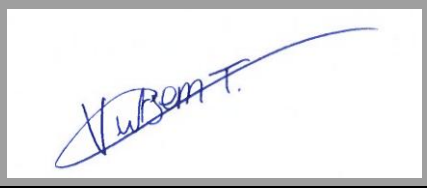
***** Het resultaat van het afbakken van de producten is zeer sterk afhankelijk van de gebruikte oveninstallatie. Om praktische redenen kunnen de door ons opgegeven instructies verschillen met de waarden die terug te vinden zijn op het kartonetiket

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: Tessa
Surname: Van Cutsem
Position: Quality Officer

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



Date & Signature: 15/10/2025