TECHNISCHE FICHE - FICHE TECHNIQUE
TECHNICAL DATASHEET

Datum / Date:

14/10/2024

Identificatie van het product / Identification du produit / Product identification

Omschrijving / Désignation / Description

Quadrato Focaccia Rosmarino 10x3st 180g

Wettelijke benaming / Dénomination légale / Legal name

Voorgebakken, diepgevroren tarweproduct / Produit de blé précuit et surgelé / Pre-baked, frozen wheat product / Vorgebackenes, gefrorenes Weizenprodukt

Code

7920-01

Opmerking / Note

EAN Consumentenverpakking / Emballage consommateur / Consumer packaging

5420001093040

EAN Karton / Carton / Box

5420001093033

Oorsprong / Origine / Origin

EU



Foto van afgebakken product/ *Photo du produit cuit/ *Photo of fully baked product

1. Ingrediënten / Ingrédients / Ingredients

Ingrediënten: **TARWEBLOEM**, water, olijfolie (9%), varkensvet, gist, suiker, zout, rozemarijn (1,3%) weipoeder (**MELK**), bakmiddel (suiker, **TARWEBLOEM**, **GERSTMOUTEXTRACT**, emulgator: E472e, verdikkingsmiddel: E412, zuurteregelaars: E341, E450, **TARWEGLUTEN**, glucose, meelverbeteraar: E300), inactieve gist (inactieve gist, **TARWEBLOEM**).
Kan bevatten: eieren, sesamzaad, soja, sulfieten, selderij, mosterd en noten.

Ingrédients: farine de **BLÉ**, eau, huile d'olive (9 %), graisse de porc, levure, sucre, sel, romarin (1,3 %) lactosérum en poudre (**LAIT**), agent de boulangerie (sucre, farine de **BLÉ**, extrait de malt d'**ORGE**, émulsifiant: E472e, épaississant : E412, régulateurs d'acidité: E341, E450, **GLUTEN DE BLÉ**, glucose, agent de traitement de la farine: E300), levure inactive (levure inactive, farine de **BLE**).
Peut contenir: œufs, graines de sésame, soya, sulfites, céleri, moutarde et fruits à coque.

Ingredients: **WHEAT** flour, water, olive oil (9 %), pork fat, yeast, sugar, salt, rosemary (1,3 %) whey powder (**MILK**), baking agent (sugar, **WHEAT** flour, **BARLEY** malt extract, emulsifier: E472e, thickener: E412, acidity regulators: E341, E450, **WHEAT GLUTEN**, glucose, flour treatment agent: E300), inactive yeast (inactive yeast, **WHEAT** flour).
May contain: eggs, sesame seeds, soy, sulphites, celery, mustard and nuts.

Dit product is niet bestraald en vrij van GMO / Ce produit est non irradié et sans OGM / This product is non-irradiated and free of GMO

2. Karakteristieken / Caractéristiques/ Product characteristics

	MIN	NORM	MAX
Gewicht/ poids/ weight (g)	165	180	195
Lengte/ Longueur/ Length (cm)	17	18,5	20
Breedte/ Largeur/ Width(cm)	13,8	14,8	15,8
Hoogte/ hauteur/ height (cm)	2,5	3,0	3,5

NUTRITIONELE WAARDEN/ VALEURS NUTRITIVES/ NUTRITIONAL VALUES*	g/ 100 g
Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values(kJ)	**1373**
Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values (kcal)	**327**
Vetten/ Graisses/ Fats	**13**
Waarvan verzadigd/ dont saturé/ of which saturated	**3,0**
Koolhydraten/Hydrates de carbone/ Carbohydrates	**45**
Waarvan suikers/dont sucres/of which sugars	**3,1**
Voedingsvezels/ Fibres/ Dietary fibre	**1,6**
Eiwitten/ Protéines/ Proteins	**6,7**
Zout / Sel / Salt	**1,4**

*Berekende waarden / Valeurs calculées/ Calculated Values

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***	***Afmetingen / Dimensions / Sizes***	
Stuks / voorverpakking Pièces / pré-emballage Units / prepackage	3				
Voorverpakking / karton Pré-emballage / carton Prepackage / box	**10**	Zak/ sachet/ Bag	5g	**100*210**	mm
Stuks / karton Pièces / carton Units / box	**30**	Karton/ carton/ box	500g	**400*400*244**	mm

Total	**Netto /net (kg)**	**Bruto/ brut (kg)**
Gewicht/ poids/ weight	**5,4**	**6,03**

PALLETISATIE / PALETTISATION / PALLETISING - PRODUCTION	
Type pallet / type de palette/ pallet type/	**EURO**
Aantal kartons per laag / nombre de cartons par couche / number of cases per layer	**6**
Aantal lagen per pallet / nombre de plans par palette / number of layers per palet	**9**
Totaal aantal kartons per pallet / nombre de cartons par palette / number of cases per palet	**54**
Hoogte pallet / hauteur de la palette / height of palet	**2,37**
Aantal stuks per palet / nombre de pièces par palette / number of pieces/pallet	**1620**

PALLETISATIE / PALETTISATION / PALLETISING - GXO	
Type pallet / type de palette/ pallet type	**EURO**
Aantal kartons per laag / nombre de cartons par couche / number of cases per layer	**6**
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	**48**
Hoogte pallet / hauteur de la palette / height of palet	**2,12m**
Aantal stuks per palet / nombre de pièces par palette / number of pieces per pallet	**1440**

4. Bewaring/ Conservation

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

AFBAKINSTRUCTIES / INSTRUCTIONS DE CUISSON / BAKING INSTRUCTIONS *	
Ontdooien gedurende/ Décongelez pendant/ Defrost during	**10 min**
Verwarm de oven voor op / Préchauffez le four à / Preheat the oven	**230°C**
Baktemperatuur / Cuire à / Baking temperature	**185-200°C**
Baktijd / Cuire pendant / Baking time	**6-8 min**

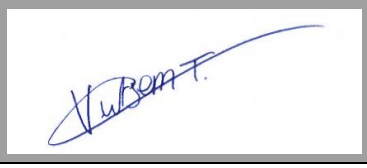
***** Het resultaat van het afbakken van de producten is zeer sterk afhankelijk van de gebruikte oveninstallatie. Om praktische redenen kunnen de door ons opgegeven instructies verschillen met de waarden die terug te vinden zijn op het kartonetiket

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: 14/10/2024