TECHNISCHE FICHE - FICHE TECHNIQUE
TECHNICAL DATASHEET - TECHNISCHES DATENBLATT

Datum / Date / Daten:

10/09/2025

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

Omschrijving / Désignation / Description / Beschreibung

Balance Houthakkersbrood Meergranen 700g / Balance Pain Bûcheron Multicéréales 700g / Balance Logger Loaf Multigrain 700g

Wettelijke benaming / Dénomination légale / Legal name / Verkehrsbezeichnung

Voorgebakken, diepgevroren meergranenproduct met zaden / Produit de multicéréales avec graines précuit, surgelé / Prebaked, deep frozen multigrain product with seeds

Oorsprong / Origine / Origin / Ursprung

BE

Code

8580

EAN Karton / Carton / Box

5404013711475



1. Ingrediënten / Ingrédients / Ingredients / Zutaten

TARWEbloem, water, zuurdesem (water, **TARWE**bloem, **ROGGE**bloem, hard **TARWE**gries, zuurdesem starter), **SPELT**bloem (6%), hard **TARWE**griesmeel, zout, **GERSTEMOUT**bloem, zonnebloempitten (1,2%), **SESAM**zaad (1,2%), maanzaad (1,2%), bruin lijnzaad (1,2%), pompoenpitten (1,2%), gist, **TARWE**gluten, meelverbeteraar: E300.
Kan sporen bevatten van andere glutenbevattende granen, melk (incl. lactose) en noten

Farine de **BLE**, eau, levain (eau, farine de **BLE**, farine de **SEIGLE**, semoule de **BLE** dur, cultures de levain), farine d'**EPEAUTRE (6%)**, semoule de **BLE** dur, sel, farine d'**ORGE** malteé, graines de tournesol (1,2%), graines de **SESAME** (1,2%), graines de pavot (1,2%), graines de lin brunes (1,2%), graines de citrouille (1,2%), levure, gluten de **BLE**, agent de traitement de la farine : E300.
Peut contenir des traces de autres céréales contenant du gluten, lait (incl. lactose) et fruits à coque

WHEAT flour, water, sourdough (water, **WHEAT** flour, **RYE** flour, durum **WHEAT** semolina, sourdough starter), **SPELT** flour (6%), durum **WHEAT** semolina, salt, malted **BARLEY** flour, sunflower seeds (1,2%), **SESAME** seeds (1,2%), poppy seeds (1,2%), brown linseed (1,2%), pumpkin seeds (1,2%), yeast, **WHEAT** gluten, flour treatment agent : E300, enzymes (**WHEAT**).
May contain traces of other cereals containing gluten, milk (incl. lactose) and nuts.

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 (g)	**650**	**700**	**750**
Lengte / Longueur / Length (mm)	**460**	**500**	**540**
Breedte / Largeur / Width (mm)	**105**	**130**	**150**
Hoogte / Hauteur / Height (mm)	**55**	**75**	**90**

NUTRITIONELE WAARDEN/ VALEURS NUTRITIVES/ NUTRITIONAL VALUES/ NÄHRWERT	**g/ 100 g**
Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values (kJ)	**1113**
Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values (kcal)	**263**
Vetten/ Graisses/ Fats	**3,6**
Waarvan verzadigd/ dont saturé/ of which saturated	**0,48**
Koolhydraten/Hydrates de carbone/ Carbohydrates	**47**
Waarvan suikers/dont sucres/of which sugars	**0,94**
Voedingsvezels/ Fibres/ Dietary fibre	**3,5**
Eiwitten/ Protéines/ Proteins	**9,2**
Zout / Sel / Salt	**1,2**

Microbiologische informatie/ Informations microbiologiques/ Microbiological information	M
Totaal mesofiel kiemgetal/ Nombre total de bactéries mésophiles / Total mesophilic bacterial count (KVE/g)	< 1.000.000
Gisten / Levures /Yeasts (KVE/g)	< 1.000
Schimmels / Moisissures / Moulds (KVE/g)	< 1.000
E. coli (KVE/g)	< 100
Staphylococcus aureus (KVE/g)	< 500
Bacillus cereus (KVE/g)	< 1.000
Listeria monocytogenes (KVE/g)	< 100
Salmonella spp (KVE/25g)	Absent

3. Verpakking / Conditionnement / Packaging / Verpackung

	Hoeveelheid / Quantité / Quantity / Menge	*Type/ Typ*	*Gewicht / poids / weight*	*Afmetingen / Dimensions / Sizes/Abmessungen*	
Stuks / voorverpakking Pièces / pré-emballage Units / prepackage Stück / Gebinde	**10**				
Voorverpakking / karton Pré-emballage / carton Prepackage / box Gebinde/ Karton	**1**	Zak/ sachet/ bag/ Beutel	38g	**223*105*223**	mm
Stuks / karton Pièces / carton Units / box Stück/Karton	**10**	Karton/ carton/ box	736g	**600*400*280**	mm

Total	**Netto /net (kg)**	**Bruto/ brut (kg)**
Gewicht/ poids/ weight/ Gewicht	**7,0**	**7,8**

PALLETISATIE / PALETTISATION / PALLETISING / PALETTIERUNG - PRODUCTION	
Type pallet / type de palette/ pallet type/ Palettentyp	**EURO**
Aantal kartons per laag / nombre de cartons par plan / number of cases per layer / Anzahl Kartons pro Lage	**4**
Aantal lagen per pallet / nombre de plans par palette / number of layers per palet / Anzahl Lagen pro Palette	**7**
Totaal aantal kartons per pallet / nombre de cartons par palette / number of cases per palet / Anzahl Kartons pro Palette	**28**
Hoogte pallet / hauteur de la palette / height of palet / Palettenhöhe	**211 cm**
Aantal stuks per palet / nombre de pièces par palette / number of pieces/pallet / Anzahl Stück pro Palette	**280**

4. Bewaring/ Conservation/ Lagerung und Haltbarkeit

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/ Verarbeitungshinweis

AFBAKINSTRUCTIES / INSTRUCTIONS DE CUISSON / BAKING INSTRUCTIONS / AUFBACKANLEITUNG*	
Verwarm de oven voor op / Préchauffez le four à / Preheat the oven / Ofen vorheizen auf	**220 °C**
Ontdooien gedurende / Décongeler pendant / Defrost during / Auftauen während	**60 min**
Baktemperatuur / Cuire à / Baking temperature / Backtemperatur	**185-200 °C**
Baktijd / Cuire pendant / Baking time / Backzeit	**12-14 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.

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: 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: 10/09/2025 - 