TECHNISCHE FICHE - FICHE TECHNIQUE
TECHNICAL DATASHEET

Datum / Date:

16/06/2026

Identificatie van het product / Identification du produit / Product identification

Omschrijving / Désignation / Description

Mini Brioche rond 35g / Mini Brioche ronde 35g / Mini Brioche round 35g

Wettelijke benaming / Dénomination légale / Legal name

Volledig gebakken, diepgevroren tarweproduct / Produit de blé cuit et surgelé / Fully baked and deepfrozen wheat product

Code

3040

EAN Karton / Carton / Box

5404013713813

Oorsprong / Origine / Origin

EU



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

1. Ingrediënten / Ingrédients / Ingredients

Ingrediënten: **TARWEBLOEM**, water, palmolie, raapzaadolie, gist, dextrose, suiker, boter (**MELK**), gejodeerd zout, heel **EI** (scharrel), **TARWEMOUTBLOEM**, emulgator E471, E481, natuurlijk vanille aroma, natuurlijk boteraroma, meelverbeteraar E300, kleurstof E160a, honingpoeder.
Kan bevatten: andere glutenbevattende granen, soja, sesamzaad, noten.

Ingrédients: farine de **BLÉ**, eau, huile de palme, huile de colza, levure, dextrose, sucre, beurre (**LAIT**), sel iodé, **ŒUF** entier (au sol), farine de malt de **BLÉ**, émulsifiants E471 et E481, arôme naturel de vanille, arôme naturel de beurre, agent de traitement de la farine : E300, colorant E160a, miel en poudre.
Peut contenir : autres céréales contenant du gluten, soja, graines de sésame, fruits à coque.

Ingredients***:*** **WHEAT** flour, water, palm oil, rapeseed oil, yeast, dextrose, sugar, butter (**MILK**), iodized salt, whole **EGG** (barn), **WHEAT** malt flour, emulsifier E471, E481, natural vanilla flavour, natural butter flavour, flour treatment agent: E300, colouring E160a, honey powder.
May contain: other cereals containing gluten, soy, sesame seeds, 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)	**33**	**35**	**37**
Lengte/ Longueur/ Length (cm)	**7**	**7,5**	**8**
Breedte/ Largeur/ Width (cm)	**7**	**7,5**	**8**
Hoogte/ hauteur/ height (cm)	**3,5**	**4**	**5,0**

NUTRITIONELE WAARDEN/ VALEURS NUTRITIVES/ NUTRITIONAL VALUES*	g/ 100 g
Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values(kJ)	**1449**
Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values (kcal)	**346**
Vetten/ Graisses/ Fats	**10,7**
Waarvan verzadigd/ dont saturé/ of which saturated	**5,1**
Koolhydraten/Hydrates de carbone/ Carbohydrates	**52**
Waarvan suikers/dont sucres/of which sugars	**8,6**
Voedingsvezels/ Fibres/ Dietary fibre	**1,6**
Eiwitten/ Protéines/ Proteins	**8,3**
Zout / Sel / Salt	**1,21**

*Berekende waarden / Valeurs calculées/ Calculated Values

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

	Hoeveelheid / Quantité / Quantity	***Type / Typ***	***Gewicht / poids / weight***	***Afmetingen / Dimensions / Sizes***	
Stuks / voorverpakking Pièces / pré-emballage Units / prepackage	40				
Voorverpakking / karton Pré-emballage / carton Prepackage / box	**2**	Zak/ sachet/ Bag	-+20g	**450*780**	mm
Stuks / karton Pièces / carton Units / box	**80**	Karton/ carton/ box	+-450g	**396*296*262**	mm

Total	**Netto /net (kg)**	**Bruto/ brut (kg)**
Gewicht/ poids/ weight	**2,8**	**3,3**

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	**8**
Aantal lagen per pallet / nombre de plans par palette / number of layers per palet	**7**
Totaal aantal kartons per pallet / nombre de cartons par palette / number of cases per palet	**56**
Hoogte pallet / hauteur de la palette / height of palet	**1,98m**
Aantal stuks per palet / nombre de pièces par palette / number of pieces/pallet	**4480**

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	**8**
Aantal lagen per pallet / nombre de plans par palette / number of layers per palet	**7**
Totaal aantal kartons per pallet / nombre de cartons par palette / number of cases per palet	**56**
Hoogte pallet / hauteur de la palette / height of palet	**1,98m**
Aantal stuks per palet / nombre de pièces par palette / number of pieces per pallet	**4480**

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	**30'**

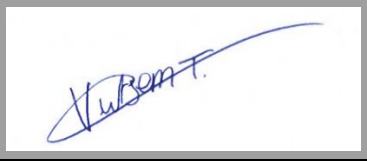
***** Het resultaat van het afbakken van de producten is zeer sterk afhankelijk van de gebruikte oveninstallatie. Om praktische redenen kunnen de door ons opgegeven instructies verschillen met de waarden die terug te vinden zijn op het kartonetiket

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: 16/06/2026