TECHNISCHE FICHE - FICHE TECHNIQUE
TECHNICAL DATASHEET

Datum / Date:

9/02/2024

Identificatie van het product / Identification du produit / Product identification

Omschrijving / Désignation / Description

Piccolo wit 35g 8cm / Piccolo blanc 35g 8cm / Piccolo white 35g 8cm

Wettelijke benaming / Dénomination légale / Legal name

Voorgebakken, diepgevroren tarweproduct / Produit de blé précuit et surgelé / Prebaked, deepfrozen wheat product

Code

8000

EAN Karton / Carton / Box

5420001099059

Oorsprong / Origine / Origin

EU



1. Ingrediënten / Ingrédients / Ingredients

Ingrediënten: **TARWEBLOEM**, water, gist, zout, verbeteraar (**TARWEBLOEM**, gedeactiveerde gist, **TARWEGLUTEN**, meelverbeteraar: E300, enzymen (**TARWE**)).
Kan sporen bevatten van: /

Ingrédients: farine de **BLE**, eau, levure, sel, améliorant (farine de **BLÉ**, levure désactivé, **GLUTEN** de **BLÉ**, agent de traitement de la farine: E300, enzymes (**BLÉ**))
Peut contenir des traces de: /

Ingredients: **WHEAT** flour, water, yeast, salt, improver (**WHEAT** flour, deactivated yeast, **WHEAT GLUTEN**, flour treatment agent: E300, enzymes (**WHEAT**)).
May contain traces of: /

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

2. Karakteristieken / Caractéristiques/ Product characteristics

	MIN	NORM	MAX
Gewicht/ poids/ weight (g)	30	35	40
Lengte/ Longueur/ Length (cm)	7	8	10
Breedte/ Largeur/ Width(cm)	4	4,5	5
Hoogte/ hauteur/ height (cm)	3,5	4	4,5

NUTRITIONELE WAARDEN/ VALEURS NUTRITIVES/ NUTRITIONAL VALUES	g/ 100 g
Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values(kJ)	**1047**
Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values (kcal)	**247**
Vetten/ Graisses/ Fats	**0,9**
Waarvan verzadigd/ dont saturé/ of which saturated	**0,2**
Koolhydraten/Hydrates de carbone/ Carbohydrates	**50**
Waarvan suikers/dont sucres/of which sugars	**0,9**
Voedingsvezels/ Fibres/ Dietary fibre	**2,7**
Eiwitten/ Protéines/ Proteins	**8,4**
Zout / Sel / Salt	**1,22**

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	210				
Voorverpakking / karton Pré-emballage / carton Prepackage / box	**1**	Zak/ sachet/ Bag	38g	**223*1054*223**	mm
Stuks / karton Pièces / carton Units / box	**210**	Karton/ carton/ box	736g	**600*400*280**	mm

Total	**Netto /net (kg)**	**Bruto/ brut (kg)**
Gewicht/ poids/ weight	**7,35**	**8,124**

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	**4**
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	**28**
Hoogte pallet / hauteur de la palette / height of palet	**2,11m**
Aantal stuks per palet / nombre de pièces par palette / number of pieces/pallet	**5880**

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	**4**
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	**28**
Hoogte pallet / hauteur de la palette / height of palet	**2,11m**
Aantal stuks per palet / nombre de pièces par palette / number of pieces per pallet	**5880**

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)**	**12 maand/ mois/ months**
Bewaartermijn **na afbakken**/ Conservation **après cuisson**/ conservation **after baking**	**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	**10‘**
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’**

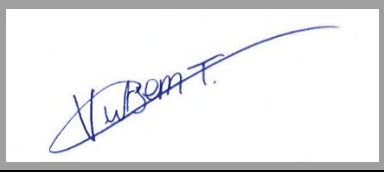
***** Het resultaat van het afbakken van de producten is zeer sterk afhankelijk van de gebruikte oveninstallatie. Om praktische redenen kunnen de door ons opgegeven instructies verschillen met de waarden die terug te vinden zijn op het kartonetiket

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: 9/02/2024