TECHNISCHE FICHE - FICHE TECHNIQUE
TECHNICAL DATASHEET

Datum / Date:

2/10/2025

Identificatie van het product / Identification du produit / Product identification

Omschrijving / Désignation / Description

Potato Bun Sliced / voorgesneden / précoupé

Wettelijke benaming / Dénomination légale / Legal name

Gebakken, diepgevroren tarweproduct met aardappelvlokken / Produit de blé, cuit et surgelé avec flocons de pomme de terre / Baked, deepfrozen wheat product with potato flakes

Code

3035

Opmerking / Note

EAN Consumentenverpakking / Emballage consommateur / Consumer packaging

EAN Karton / Carton / Box

5404013713820

Oorsprong / Origine / Origin

EU



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

1. Ingrediënten / Ingrédients / Ingredients

Ingrediënten: **TARWEBLOEM**, water, verbeteraar (suiker, dextrose, emulgatoren (E471, E481), **TARWEGLUTEN**, boterpoeder (**MELK**), gefermenteerde **TARWEMEEL**, weipoeder (**MELK**), kurkuma, **TARWEBLOEM**, meelverbeteraar: E300), gist, **EI**, suiker, boter (**MELK**), aardappelvlokken (1,0%), zout, **TARWEMOUTBLOEM**, meelverbeteraar: E300.
Kan bevatten: noten, sesamzaad, soja en andere glutenbevattende granen.

Ingrédients: farine de **BLE**, eau, améliorant (sucre, dextrose, émulsifiants (E471, E481), **GLUTEN DE BLE**, beurre en poudre (**LAIT**), farine de **BLE** fermentée, lactosérum en poudre (**LAIT**), curcuma, farine de **BLE**, améliorant de farine : E300), levure, **ŒUF**, sucre, beurre (**LAIT**), flocons de pomme de terre (1,0%), sel, farine maltée de **BLE**, améliorant de farine: E300.
Peut contenir: fruits à coque, graines de sésame, soja et autres céréales contenant du gluten.

Ingredients: **WHEAT** flour, water, improver (sugar, dextrose, emulsifiers (E471, E481), **WHEAT GLUTEN**, butter powder (**MILK**), fermented **WHEAT** flour, whey powder (**MILK**), turmeric, **WHEAT** flour, flour improver: E300), yeast, **EGG**, sugar, butter (**MILK**), potato flakes (1.0%), salt, **WHEAT** malt flour, flour improver: E300.
May contain: nuts, sesame seeds, soy and other cereals containing gluten.

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

1. Karakteristieken / Caractéristiques/ Product characteristics

	MIN	NORM	MAX
Gewicht/ poids/ weight (g)	**77**	**80**	**83**
Lengte/ Longueur/ Length (cm)	**10,5**	**11**	**11,5**
Breedte/ Largeur/ Width(cm)	**10,5**	**11**	**11,5**
Hoogte/ hauteur/ height (cm)	**4**	**5**	**6**

NUTRITIONELE WAARDEN/ VALEURS NUTRITIVES/ NUTRITIONAL VALUES*	g/ 100 g
Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values(kJ)	**1233**
Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values (kcal)	**294**
Vetten/ Graisses/ Fats	**3,7**
Waarvan verzadigd/ dont saturé/ of which saturated	**2,0**
Koolhydraten/Hydrates de carbone/ Carbohydrates	**55**
Waarvan suikers/dont sucres/of which sugars	**8,1**
Voedingsvezels/ Fibres/ Dietary fibre	**1,7**
Eiwitten/ Protéines/ Proteins	**8,6**
Zout / Sel / Salt	**1,23**

*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

2. Verpakking / Conditionnement / Packaging

	Hoeveelheid / Quantité / Quantity	*Type / Typ*	*Gewicht / poids / weight*	*Afmetingen / Dimensions / Sizes*	
Stuks / voorverpakking Pièces / pré-emballage Units / prepackage	**65**				
Voorverpakking / karton Pré-emballage / carton Prepackage / box	**1**	Zak/ sachet/ Bag			mm
Stuks / karton Pièces / carton Units / box	**65**	Karton/ carton/ box	650g	**590 x 390 x 250**	mm

Total	**Netto /net (kg)**	**Bruto/ brut (kg)**
Gewicht/ poids/ weight	**5,2**	**5,9**

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	**1,9m**
Aantal stuks per palet / nombre de pièces par palette / number of pieces/pallet	**1820**

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	**1,9m**
Aantal stuks per palet / nombre de pièces par palette / number of pieces per pallet	**1820**

3. 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 ontdooien**/ Conservation **après déongelation** conservation **after thawing**	**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'**

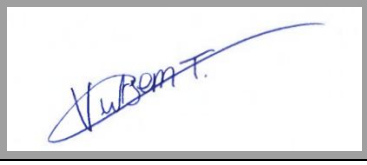
***** Het resultaat van het afbakken van de producten is zeer sterk afhankelijk van de gebruikte oveninstallatie. Om praktische redenen kunnen de door ons opgegeven instructies verschillen met de waarden die terug te vinden zijn op het kartonetiket

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: 02/10/2025