TECHNISCHE FICHE - FICHE TECHNIQUE
TECHNICAL DATASHEET - TECHNISCHES DATENBLATT

Datum / Date / Daten:

13/04/2024

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

Omschrijving / Désignation / Description / Beschreibung

Botersandwich 55g / Sandwich Au Beurre 55g / Butter Bun White 55g

Wettelijke benaming / Dénomination légale / Legal name / Verkehrsbezeichnung

Gebakken, diepgevroren tarweproduct / Produit de blé cuit et congelé / Baked, deepfrozen wheat product

Code

48-01

EAN Karton / Carton / Box

5420001091022

Oorsprong / Origine / Origin / Ursprung

EU



1. Ingrediënten / Ingrédients / Ingredients / Zutaten

Ingrediënten: **TARWEBLOEM**, water, gist, suiker, boter (**MELK**), plantaardige olie: raapzaad, dextrose, gejodeerd zout, heelEI (scharrel), emulgator E482, veldbonenmeel, verdikkingsmiddel E466, weipoeder (**MELK**), **TARWEMOUTMEEL**, enzymen (**TARWE**), bloemverbeteraar: E300, aroma, bloemverbeteraar: E920, kleurstof: E160a.
Kan sporen bevatten van soja, noten en sesamzaad.

Ingrédients: farine de **BLE**, eau, levure, sucre, beurre (**LAIT**), huile végétale : colza, dextrose, sel iodé, ŒUF entier (élevage au sol), émulsifiant : E482, farine de haricot, épaississant : E466, lactosérum en poudre (**LAIT**), farine de **BLE** malté, enzymes (**BLE**), agent de traitement de la farine: E300, arôme, agent de traitement de la farine : E920, colorant : E160a.
Peut contenir des traces de soja, noix et graines de sésame.

Ingredients : **WHEAT** flour, water, yeast, sugar, butter (**MILK**), vegetable oil: rapeseed, dextrose, iodized salt, whole **EGGS** (barn), emulsifier: E482, field bean flour, thickener: E466, whey powder (**MILK**), malted **WHEAT** flour, enzymes (**WHEAT**) flour treatment agent: E300, flavoring, flour treatment agent : E920, coloring : E160a, **EGG**.
May contain traces of soya, nuts and sesame seeds.

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)	**53**	**55**	**58**
Lengte/ Longueur/ Length (cm)	**13**	**14,5**	**16**

NUTRITIONELE WAARDEN/ VALEURS NUTRITIVES/ NUTRITIONAL VALUES/ NÄHRWERT	g/ 100 g
Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values (kJ)	**1356**
Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values (kcal)	**324**
Vetten/ Graisses/ Fats	**8,3**
Waarvan verzadigd/ dont saturé/ of which saturated	**5,1**
Koolhydraten/Hydrates de carbone/ Carbohydrates	**53**
Waarvan suikers/dont sucres/of which sugars	**6,9**
Voedingsvezels/ Fibres/ Dietary fibre	**1,8**
Eiwitten/ Protéines/ Proteins	**7,8**
Zout / Sel / Salt	**1,2**

MICROBIOLOGIE / MICROBIOLOGY / MIKROBIOLOGIE			
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 / Verpackung

	Hoeveelheid / Quantité / Quantity / Menge	*Type/ Typ*	*Gewicht / poids / weight*	*Afmetingen / Dimensions / Sizes/Abmessungen*	
Stuks / voorverpakking Pièces / pré-emballage Units / prepackage Stück / Gebinde	**20**				
Voorverpakking / karton Pré-emballage / carton Prepackage / box Gebinde/ Karton	**4**	Zak/ sachet/ bag/ Beutel	30g		mm
Stuks / karton Pièces / carton Units / box Stück/Karton	**80**	Karton/ carton/ box	532g	**590*390*250**	mm

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

PALLETISATIE / PALETTISATION / PALLETISING - GXO & 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	**190**
Aantal stuks per palet / nombre de pièces par palette / number of pieces per pallet	**2240**

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)**	**9 maand/ mois/ months/ Monaten**
Bewaartermijn **na ontdooien**/ Conservation **après décongeler**/ conservation **after defrosting** / Erhaltung **nach dem Auftauen**	**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*	
Ontdooien gedurende/ Décongelez pendant/ Defrost during/ Auftauen für	**30 min.**

Date & Name supplier: Diversi Foods NV
Name: Goessens
Surname: Nils
Position: Quality Manager

We guarantee that the provided information is accurate and according to European law regarding Food Safety.

Date & Signature: 13/04/2024 - 