

Technische fiche – Fiche technique – Technical datasheet



Mini Hotelbroodjes (5 Srt) 35g / Mini Pains Hôtel (5 Srt) 35g / Mini Hotel Rolls (5 Pcs) 35g

Artikelnummer / Numéro de référence / Article number : A15606

Code : 511-02

EAN karton / carton / Box : 5404013712878

Wettelijke benaming / Dénomination légale / Legal name :

Voorgebakken, diepgevroren tarwe-rogge producten / produit de ble-seigle, précuit, surgelé / prebaked, deepfrozen wheat-rye product

Oorsprong / Origine / Origin : EU

Ingrediënten / Ingrédients / Ingredients

Ingrediënten:

A. Sesamzaad bun: **TARWEBLOEM**, water, **SESAMZAAD** (9%), gist, zout, raapzaadolie, meelverbeteraar (E300). B. Rustico bun: **TARWEBLOEM**, water, lijnzaad, gefragmenteerde **SOJABONEN**, gist, gefragmenteerde **TARWE**, zonnebloempitten, **ROGGEMOUTMEEL**, **SESAMZAAD**, **TARWEGLUTEN**, **HAVERVLOKKEN**, zout, gedroogde **TARWEZUURDESEM**, **ROGGBLOEM**, **GERSTEMOUTBLOEM**, plantaardige vezel, specerijen, **TARWEMOUTBLOEM**, **GERSTEMOUTEXTRACT** (**GERSTEMOUT**, water), suiker, glucose (**TARWE**), meelverbeteraar (E300). C. Mini rol met maanzaad: **TARWEBLOEM**, water, blauw maanzaad (6%), gist, zout, raapzaadolie, meelverbeteraar (E300). D. Farm bun: bloem (**TARWE** (64%), **ROGGE** (20%)), water, gist, **VOLLEMELKPOEDER**, zout, raapzaadolie, meelverbeteraar (E300). E. Ovale rol met zonnebloempitten: bloem (**TARWE** (49%), **ROGGE** (20%)), water, zonnebloempitten (14%), gist, zout, **GERSTEMOUTEXTRACT** (**GERSTEMOUT**, water), geroosterde **TARWEMOUTBLOEM**, meelverbeteraar (E300).

Kan ei en noten bevatten.

Ingrédients:

A. Bun aux graines de sésame: farine de **BLE**, eau, graines de **SESAME** (9%), levure, sel, huile de colza, agent de traitement de la farine (E300). B. Rustico bun: farine de **BLE**, eau, graines de lin, fèves de **SOJA** fragmentées, levure, **BLE** fragmenté, graines de tournesol, farine de malt de **SEIGLE**, graines de **SESAME**, gluten de **BLE**, flocons d'**AVOINE**, sel, levain de **BLE** séché, farine de **SEIGLE**, farine de malt d'**ORGE**, fibres végétales, épices, farine de malt de **BLE**, extrait de malt d'**ORGE** (malt d'**ORGE**, eau), sucre, glucose (**BLE**), agent de traitement de la farine (E300). C. Mini roll avec pavot: farine de **BLE**, eau, pavot bleu (6%), levure, sel, huile de colza, agent de traitement de la farine (E300). D. Farm bun: farine (**BLE** (64%), **SEIGLE** (20%)), eau, levure, **LAIT** entier en poudre, sel, huile de colza, agent de traitement de la farine (E300). E. Rond ovale avec graines de tournesol: farine (**BLE** (49%), **SEIGLE** (20%)), eau, graines de tournesol (14%), levure, sel, extrait de malt d'**ORGE** (malt d'**ORGE**, eau), farine de malt de **BLE** torréfié, agent de traitement de la farine (E300).

Peut contenir d'oeuf, fruits à coque.

14/10/2024

Spuntini

Nijverheidslaan 70, 8540 Deerlijk

T +32 (0)56 / 61 11 55

info@spuntini.be

Technische fiche – Fiche technique – Technical datasheet



Mini Hotelbroodjes (5 Srt) 35g / Mini Pains Hôtel (5 Srt) 35g / Mini Hotel Rolls (5 Pcs) 35g

Artikelnummer / Numéro de référence / Article number : A15606

Code : 511-02

EAN karton / carton / Box : 5404013712878

Ingredients:

A. Sesame seeds bun: **WHEAT** flour, water, **SESAME** seeds (9%), yeast, salt, rapeseed oil, flour treatment agent (E300). B. Rustico bun: **WHEAT** flour, water, linseed, fragmented **SOYBEANS**, yeast, fragmented **WHEAT**, sunflower seeds, **RYE** malt flour, **SESAME** seeds, **WHEAT** gluten, **OAT** flakes, salt, dried **WHEAT** sourdough, **RYE** flour, **BARLEY** malt flour, vegetable fibers, spices, **WHEAT** malt flour, **BARLEY** malt extract (**BARLEY** malt, water), sugar, glucose (**WHEAT**), flour treatment agent (E300). C. Mini roll with poppy seeds: **WHEAT** flour, blue poppy seeds (6%), yeast, salt, rapeseed oil, flour treatment agent (E300). D. Farm bun: flour (**WHEAT** (64%), **RYE** (20%)), water, yeast, whole **MILK** powder, salt, rapeseed oil, flour treatment agent (E300). E. Oval roll with sunflower seeds: flour (**WHEAT** (49%), **RYE** (20%)), water, sunflower seeds (14%), yeast, salt, **BARLEY** malt extract (**BARLEY** malt, water), roasted **WHEAT** malt flour, flour treatment agent (E300).

May contain egg, 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*

Karakteristieken / Caractéristiques / Product characteristics

	MIN	NORM	MAX
Gewicht / Poids / weight (g)	31,4	34,4	39
Lengte / Longueur / Length (cm)	6,1	7,4	8,7
Breedte / Largeur / Width (cm)	5,3	6,5	7,7
Hoogte / Hauteur / Height (cm)	2,9	4	5,1

NUTRITIONELE WAARDEN / VALEURS NUTRITIVES / NUTRITIONAL VALUES	g / 100 g
Energetische waarde / Valeur énergétique / Energetic values (kJ)	1300
Energetische waarde / Valeur énergétique / Energetic values (kcal)	308
Vetten / Graisses / Fats (g)	5,5
Waarvan verzadigd / dont saturé / of which saturated (g)	0,7
Koolhydraten / Hydrates de carbone / Carbohydrates (g)	52
Waarvan suikers / dont sucres / of which sugars (g)	2,5
Eiwitten / Protéines / Proteins (g)	4,2
Voedingsvezels / Fibres / Dietary fibre (g)	10,5
Zout / Sel / Salt (g)	1,16

14/10/2024

Spuntini

Nijverheidslaan 70, 8540 Deerlijk

T +32 (0)56 / 61 11 55

info@spuntini.be

Technische fiche – Fiche technique – **Technical datasheet**



Mini Hotelbroodjes (5 Srt) 35g / Mini Pains Hôtel (5 Srt) 35g / Mini Hotel Rolls (5 Pcs) 35g

Artikelnummer / Numéro de référence / Article number : A15606

Code : 511-02

EAN karton / carton / Box : 5404013712878

MICROBIOLOGIE / MICROBIOLOGY			
Tests	Results	Unit	per
<i>Salmonella</i> spp	Absent	CFU	25 g
<i>Listeria monocytogenes</i>	Absent	CFU	25 g
<i>Staphylococcus aureus</i>	<10	CFU	1 g
<i>Coliforms</i>	<100	CFU	1 g
<i>Bacillus cereus</i>	<100	CFU	1 g
<i>Moulds</i>	<1000	CFU	1 g

Verpakking / Conditionnement / Packaging

	Hoeveelheid / Quantité / Quantity	Type	Gewicht / Poids / Weight	Afmetingen / Dimensions / Sizes
Stuks / voorverpakking Pièces / pré-emballage Units / prepackage	45			
Voorverpakking / karton Pré-emballage / carton Prepackage / box	5	Zak / Sachet / Bag	19 g	410*340 mm
Stuks / karton Pièces / carton Units / box	225	Karton / Carton / Box	652 g	593*393*297 mm

Total	Netto / Net (kg)	Bruto / Brut (kg)
Gewicht / Poids / Weight	7,74	8,411

PALLETISATIE / PALETTISATION / PALLETISING - PRODUCTION	
Type pallet / type de palette / pallet type	EURO
Aantal kartons per laag / nombre de cartons par plan / 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	223 cm
Aantal stuks per palet / nombre de pièces par palette / number of pieces per pallet	6300

14/10/2024

Spuntini

Nijverheidslaan 70, 8540 Deerlijk

T +32 (0)56 / 61 11 55

info@spuntini.be

Technische fiche – Fiche technique – **Technical datasheet**



Mini Hotelbroodjes (5 Srt) 35g / Mini Pains Hôtel (5 Srt) 35g / Mini Hotel Rolls (5 Pcs) 35g

Artikelnummer / Numéro de référence / Article number : A15606

Code : 511-02

EAN karton / carton / Box : 5404013712878

Bewaring / Conservation

BEWAARINSTRUCTIES / INSTRUCTIONS DE CONSERVATION / CONSERVATION	
Bewaartermijn op -18 °C na productie (THT)/ Conservation à -18 °C après production (DLV)/ Shelf life at temperature -18 °C after production	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. Defrosted products can't be frozen again.	

Gebruik / Utilisation / Usage

AFBAKINSTRUCTIES / INSTRUCTIONS DE CUISSON / BAKING INSTRUCTIONS*	
Ontdooien gedurende / Décongelez pendant / Defrost during	10 min
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	8-10 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.

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

14/10/2024

Spuntini

Nijverheidslaan 70, 8540 Deerlijk

T +32 (0)56 / 61 11 55

info@spuntini.be