

Technische fiche – Fiche technique – Technical datasheet



Mini Tafelbroodje wit 25g / Petit pain blanc mou mini 25g / Mini soft white roll 45g

Artikelnummer / Numéro de référence / Article number : A15607
EAN karton / carton / Box : 5425025368211

Wettelijke benaming / Dénomination légale / Legal name :
Gebakken, diepgevroren tarweproduct / Produit de blé cuit et surgelé / Prebaked,
diepgevroren wheat product

Oorsprong / Origine / Origin : EU

Ingrediënten / Ingrédients / Ingredients

Ingrediënten: **TARWEBLOEM**, water, gist, plantaardig vet: palm SG, boter (**MELK**),
gejodeerd zout, plantaardig vet: palm, plantaardige olie: raapzaad, dextrose, plantaardig
vet: geharde palm, plantaardige olie: zonnebloem, weipoeder (**MELK**), emulgator (E322
(**SOJA**), E471), suiker, **MELKPOEDER**, emulgator: E472e, aroma, **SOJABLOEM**,
TARWEMOUTMEEL, emulgator: E471, voedingszuur: E330, enzymen (**TARWE**),
meelverbeteraar: E300, zout, conserveermiddel: E202, raapzaadolie, antioxidant (E304;
E306), kleurstof: E160a, **TARWEZETMEEL**

Kan sporen bevatten van eieren, noten en sesamzaad.

Ingrédients: farine de **BLÉ**, eau, levure, graisse végétale : palme SG, beurre (**LAIT**), sel iodé,
graisse végétale : palme, huile végétale : colza, dextrose, graisse végétale : palme durcie,
huile végétale : tournesol, lactosérum en poudre (**LAIT**), émulsifiant (E322 (**SOJA**), E471),
sucre, **LAIT** en poudre, émulsifiant : E472e, arôme, farine de **SOJA**, farine de malt de **BLÉ**,
émulsifiant : E471, régulateur d'acidité : E330, enzymes (**BLÉ**), agent de traitement de la
farine: E300, sel, conservateur : E202, huile de colza, antioxydant (E304 ; E306), colorant :
E160a, amidon de **BLÉ**

Peut contenir des traces d'oeufs, fruits à coque et graines de sésame.

Ingredients: **WHEAT** flour, water, yeast, vegetable fat: SG palm, butter (**MILK**), iodized salt,
vegetable fat: palm, vegetable oil: rapeseed, dextrose, vegetable fat: hardened palm,
vegetable oil: sunflower, whey powder (**MILK**), emulsifier (E322 (**SOYA**), E471), sugar, **MILK**
powder, emulsifier: E472e, flavoring, **SOY** flour, **WHEAT** malt flour, emulsifier: E471, acidity
regulator: E330, enzymes (**WHEAT**), flour treatment agent: E300, salt, preservative: E202,
rapeseed oil, antioxidant (E304; E306), coloring: E160a, **WHEAT** starch

May contain traces of eggs, nuts and sesame seeds

*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*

08/09/2023

Spuntini

Nijverheidslaan 70, 8540 Deerlijk

T +32 (0)56 / 61 11 55

info@spuntini.be

Technische fiche – Fiche technique – Technical datasheet



Mini Tafelbroodje wit 25g / Petit pain blanc mou mini 25g / Mini soft white roll 45g

Artikelnummer / Numéro de référence / Article number : A15607
EAN karton / carton / Box : 5425025368211

Karakteristieken / Caractéristiques / Product characteristics

	MIN	NORM	MAX
Gewicht / Poids / weight (g)	23	25	28
Lengte / Longueur / Length (cm)	7	10	12
Breedte / Largeur / Width (cm)	4	5	6
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)	1324
Energetische waarde / Valeur énergétique / Energetic values (kcal)	316
Vetten / Graisses / Fats	8,8
Waarvan verzadigd / dont saturé / of which saturated	3,1
Koolhydraten / Hydrates de carbone / Carbohydrates	50,0
Waarvan suikers / dont sucres / of which sugars	1,4
Voedingsvezels / Fibres / Dietary fibre	1,6
Eiwitten / Protéines / Proteins	7,9
Zout / Sel / Salt	1,15

*Berekende waarden / Valeurs calculées / Calculated Values

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

08/09/2023

Spuntini

Nijverheidslaan 70, 8540 Deerlijk

T +32 (0)56 / 61 11 55

info@spuntini.be

Technische fiche – Fiche technique – Technical datasheet



Mini Tafelbroodje wit 25g / Petit pain blanc mou mini 25g / Mini soft white roll 45g

Artikelnummer / Numéro de référence / Article number : A15607
EAN karton / carton / Box : 5425025368211

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	2	Zak / Sachet / Bag	30 g	450*550 mm
Stuks / karton Pièces / carton Units / box	90	Karton / Carton / Box	532 g	598*398*266 mm

Total	Netto / Net (kg)	Bruto / Brut (kg)
Gewicht / Poids / Weight	2,25	2,81

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	8
Aantal lagen per pallet / nombre de plans par palette / number of layers per palet	6
Totaal aantal kartons per pallet / nombre de cartons par palette / number of cases per palet	48
Hoogte pallet / hauteur de la palette / height of palet	1,75 m
Aantal stuks per palet / nombre de pièces par palette / number of pieces per pallet	4320

08/09/2023

Spuntini

Nijverheidslaan 70, 8540 Deerlijk

T +32 (0)56 / 61 11 55

info@spuntini.be

Technische fiche – Fiche technique – Technical datasheet



Mini Tafelbroodje wit 25g / Petit pain blanc mou mini 25g / Mini soft white roll 45g

Artikelnummer / Numéro de référence / Article number : A15607
EAN karton / carton / Box : 5425025368211

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)	6 maand / mois / months
Bewaartermijn na ontdooien / Conservation après décongélation / shelflife after defrosting	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	20 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.

08/09/2023

Spuntini

Nijverheidslaan 70, 8540 Deerlijk

T +32 (0)56 / 61 11 55

info@spuntini.be