

# Technische fiche – Fiche technique – Technical datasheet



## **Mini Tafelbroodje bruin / Petit pain brun mou mini / Soft brown bun mini**

Artikelnummer / Numéro de référence / Article number : A15608  
Code : 2509-02  
EAN karton / carton / Box : 5425025368310

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

Oorsprong / Origine / Origin : EU

### **Ingrediënten / Ingrédients / Ingredients**

#### **Ingrediënten :**

**TARWEBLOEM**, water, **TARWEMEEL**, 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: E472e,  
emulgator (E322 (**SOJA**), E471), suiker, **MELKPOEDER**, aroma, **SOJABLOEM**,  
**TARWEMOUTMEEL**, enzymen (**TARWE**), emulgator: E471, raapzaadolie, zuurteregelaar:  
E330, meelverbeteraar: E300, zout, conserveermiddel: E202, antioxidant (E304; E306),  
kleurstof: E160a, **TARWEZETMEEL**

**Kan sporen bevatten van noten, sesamzaad, eieren.**

#### **Ingrédients:**

Farine de **BLE**, eau, farine de **BLE**, levure, graisse végétale : palme SG, beurre (**LAIT**), sel  
iode, graisse végétale : palme, huile végétale: colza, dextrose, graisse végétale: palme  
durcie, huile végétale : tournesol, lactoserum en poudre (**LAIT**), émulsifiant : E472e,  
émulsifiant (E322 (**SOJA**), E471), sucre, **LAIT** en poudre, arôme, farine de **SOJA**, farine de  
malt de **BLE**, enzymes (**BLE**), émulsifiant: E471, huile de colza, correcteur d'acidité : E330,  
agent de traitement de la farine : E300, sel, conservateur: E202, antioxidant (E304 ; E306),  
colorant : E160a, amidon de **BLE Peut contenir des traces de fruits à coque, graines de  
sésame, oeuf.**

#### **Ingredients:**

**WHEAT** flour, water, **WHEAT** flour, yeast, vegetable fat: palm SG, butter (**MILK**), iodised  
salt, vegetable fat: palm, vegetable oil: rapeseed, dextrose, vegetable fat: hardened palm,  
vegetable oil: sunflower, whey powder (**MILK**), emulsifier: E472e, emulsifier (E322 (**SOYA**),  
E471), sugar, **MILK** powder, flavouring, **SOY** flour, **WHEAT** malted flour, enzymes (**WHEAT**),  
emulsifier: E471, rapeseed oil, acidity regulator:  
E330, flour treatment agent: E300, salt, preservative: E202, antioxidant (E304; E306),  
coloring: E160a, **WHEAT** starch **May contain traces of soy, sesame seeds, eggs.**

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

**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 bruin / Petit pain brun mou mini / Soft brown bun mini**

Artikelnummer / Numéro de référence / Article number : A15608

Code : 2509-02

EAN karton / carton / Box : 5425025368310

### **Karakteristieken / Caractéristiques / Product characteristics**

	<b>MIN</b>	<b>NORM</b>	<b>MAX</b>
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

<b>NUTRITIONELE WAARDEN / VALEURS NUTRITIVES / NUTRITIONAL VALUES*</b>	<b>g / 100 g</b>
Energetische waarde / Valeur énergétique / Energetic values (kJ)	1276
Energetische waarde / Valeur énergétique / Energetic values (kcal)	305
Vetten / Graisses / Fats	8,8
Waarvan verzadigd / dont saturé / of which saturated	3,2
Koolhydraten / Hydrates de carbone / Carbohydrates	47
Waarvan suikers / dont sucres / of which sugars	1,4
Voedingsvezels / Fibres / Dietary fibre	3,8
Eiwitten / Protéines / Proteins	8,5
Zout / Sel / Salt	1,14

\*Berekende waarden / Valeurs calculées / Calculated Values

<b>MICROBIOLOGIE / MICROBIOLOGY</b>			
<b>Tests</b>	<b>Results</b>	<b>Unit</b>	<b>per</b>
<i>Salmonella spp</i>	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 bruin / Petit pain brun mou mini / Soft brown bun mini**

Artikelnummer / Numéro de référence / Article number : A15608

Code : 2509-02

EAN karton / carton / Box : 5425025368310

### **Verpakking / Conditionnement / Packaging**

	<b>Hoeveelheid / Quantité / Quantity</b>	<b>Type</b>	<b>Gewicht / Poids / Weight</b>	<b>Afmetingen / Dimensions / Sizes</b>
Stuks / voorverpakking Pièces / pré-emballage Units / prepackage	45			
Voorverpakking / karton Pré-emballage / carton Prepackage / box	2	Zak / Sachet / Bag	30 g	
Stuks / karton Pièces / carton Units / box	90	Karton / Carton / Box	532 g	590*390*250 mm

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

<b>PALLETISATIE / PALETTISATION / PALLETISING - PRODUCTION</b>	
Type pallet / type de palette / pallet type	<b>EURO</b>
Aantal kartons per laag / nombre de cartons par plan / number of cases per layer	<b>8</b>
Aantal lagen per pallet / nombre de plans par palette / number of layers per palet	<b>6</b>
Totaal aantal kartons per pallet / nombre de cartons par palette / number of cases per palet	<b>48</b>
Hoogte pallet / hauteur de la palette / height of palet	<b>1,65 m</b>
Aantal stuks per palet / nombre de pièces par palette / number of pieces per pallet	<b>4320</b>

**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 bruin / Petit pain brun mou mini / Soft brown bun mini**

Artikelnummer / Numéro de référence / Article number : A15608

Code : 2509-02

EAN karton / carton / Box : 5425025368310

### **Bewaring / Conservation**

<b>BEWAARINSTRUCTIES / INSTRUCTIONS DE CONSERVATION / CONSERVATION</b>	
Bewaartermijn op -18 °C <b>na productie (THT) /</b> Conservation à -18 °C <b>après production (DLUO) / Shelf</b> life at -18 °C <b>after production (BBD)</b>	<b>6 maand / mois / months</b>
Bewaartermijn <b>na afbakken/</b> Conservation <b>après</b> <b>cuisson/</b> conservation <b>after baking</b>	<b>24 uur / heures / hours</b>
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**

<b>AFBAKINSTRUCTIES / INSTRUCTIONS DE CUISSON / BAKING INSTRUCTIONS*</b>	
Ontdooien gedurende / Décongelez pendant / Defrost during	<b>20 min</b>

\* 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