TECHNISCHE FICHE - FICHE TECHNIQUE
TECHNICAL DATASHEET

Datum / Date:

7/02/2025

Identificatie van het product / Identification du produit / Product identification

Omschrijving / Désignation / Description

Noten-Rozijnenbrood 400g / Pain aux Noix et Raisins 400g / Nuts-Raisins Loaf 400g

Wettelijke benaming / Dénomination légale / Legal name

Voorgebakken, diepgevroren tarweproduct met rozijnen, hazelnoten en walnoten /
Produit de blé avec raisins secs, noisettes et noix, précuit et surgelé / Pre-baked, deepfrozen wheat product with raisins, hazelnuts and walnuts

Code

8652

Opmerking / Note

EAN Consumentenverpakking / Emballage consommateur / Consumer packaging

EAN Karton / Carton / Box

5404013713424

Oorsprong / Origine / Origin

EU



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

1. Ingrediënten / Ingrédients / Ingredients

Ingrediënten: **TARWEBLOEM**, gedeeltelijk volkoren **TARWEMEEL**, water, rozijnen (13%) (rozijnen [99%], katoenzaadolie), zuurdesem (water, **TARWEBLOEM**, **ROGGEBLOEM**, hard **TARWEGRIESMEEL**, startercultuur), **WALNOTEN** (7%), **HAZELNOTEN** (7%), **TARWEGLUTEN**, hard **TARWEGRIESMEEL**, zout, gist, meelverbeteraar: E300
Kan bevatten: sesamzaad, melk, andere glutenbevattende granen.

Ingrédients: farine de **BLÉ**, farine de **BLÉ** partiellement complète, eau, raisins secs (13%) (raisins secs [99%], huile de coton), levain (eau, farine de **BLÉ**, farine de **SEIGLE**, semoule de **BLÉ** dur, levain), **NOIX** (7%), **NOISETTES** (7%), **GLUTEN DE BLÉ**, semoule de **BLÉ** dur, sel, levure, agent de traitement de la farine: E300
Peut contenir des graines de sésame, lait, autres céréales contenant du gluten.

Ingredients: **WHEAT** flour, partly wholegrain **WHEAT** flour, water, raisins (13%) (raisins [99%], cotton seed oil), sourdough (water, **WHEAT** flour, **RYE** flour, durum **WHEAT** semolina, starter culture), **WALNUTS** (7%), **HAZELNUTS** (7%), **WHEAT GLUTEN**, durum **WHEAT** semolina, salt, yeast, flour treatment agent: E300
May contain: sesame seeds, milk, 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

2. Karakteristieken / Caractéristiques/ Product characteristics

	MIN	NORM	MAX
Gewicht/ poids/ weight (g)	375	400	425
Lengte/ Longueur/ Length (cm)	19	22	25
Breedte/ Largeur/ Width(cm)	8,5	10	11,5
Hoogte/ hauteur/ height (cm)	5,5	6	7

NUTRITIONELE WAARDEN/ VALEURS NUTRITIVES/ NUTRITIONAL VALUES*	g/ 100 g
Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values(kJ)	**1373**
Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values (kcal)	**326**
Vetten/ Graisses/ Fats	**10,3**
Waarvan verzadigd/ dont saturé/ of which saturated	**0,9**
Koolhydraten/Hydrates de carbone/ Carbohydrates	**46**
Waarvan suikers/dont sucres/of which sugars	**9,0**
Voedingsvezels/ Fibres/ Dietary fibre	**5,3**
Eiwitten/ Protéines/ Proteins	**9,7**
Zout / Sel / Salt	**1,14**

*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

3. Verpakking / Conditionnement / Packaging

	Hoeveelheid / Quantité / Quantity	*Type / Typ*	*Gewicht / poids / weight*	*Afmetingen / Dimensions / Sizes*	
Stuks / voorverpakking Pièces / pré-emballage Units / prepackage	**18**				
Voorverpakking / karton Pré-emballage / carton Prepackage / box	**1**	Zak/ sachet/ Bag		**223*105*223**	mm
Stuks / karton Pièces / carton Units / box	**18**	Karton/ carton/ box	600g	**600*400*280**	mm

Total	**Netto /net (kg)**	**Bruto/ brut (kg)**
Gewicht/ poids/ weight	**7,2**	**7,78**

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	**2,11m**
Aantal stuks per palet / nombre de pièces par palette / number of pieces/pallet	**504**

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	**2,11m**
Aantal stuks per palet / nombre de pièces par palette / number of pieces per pallet	**504**

4. 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 afbakken**/ Conservation **après cuisson**/ conservation **after baking** / Erhaltung **nach dem backen**	**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	**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	**10-12 min**

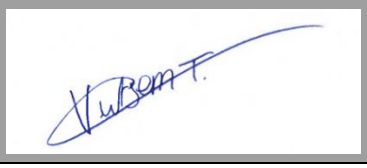
***** Het resultaat van het afbakken van de producten is zeer sterk afhankelijk van de gebruikte oveninstallatie. Om praktische redenen kunnen de door ons opgegeven instructies verschillen met de waarden die terug te vinden zijn op het kartonetiket

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.

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: 7/02/2025