

TECHNISCHE FICHE - FICHE TECHNIQUE
TECHNICAL DATASHEET

Datum / Date:

14/11/2023

Identificatie van het product / Identification du produit / Product identification

Omschrijving / Désignation / Description

Media Payesita Rustiek Bruin 100g / Media Payesita Rustique Gris 100g / Media Payesita Rustic Brown 100g

Wettelijke benaming / Dénomination légale / Legal name

Voorgebakken, diepgevroren tarweproduct / Prebaked, deep frozen wheat product

Code

8612

EAN

5404013711819

Oorsprong / Origine / Origin

BE



1. Ingrediënten / Ingrédients / Ingredients

Gedeeltelijk volkoren TARWEmeel, water, zuurdesem (water, TARWEbloem, ROGGEbloem, harde TARWEGriesmeel, startercultuur), harde TARWEGriesmeel, TARWEbloem, GERSTEMoutmeel, zout, gist, TARWEGLUTEN, meelverbeteraar: E300, enzymen (TARWE).

Kan sporen bevatten van sesam, noten, melk en andere glutenbevattende granen.

partly wholegrain WHEAT flour, water, sourdough (water, WHEAT flour, RYE flour, durum WHEAT semolina, starter culture), durum WHEAT semolina, WHEAT flour, BARLEY malt flour, salt, yeast, WHEAT GLUTEN, flour treatment agent : E300, enzymes (WHEAT)

May contain traces of milk, sesame, nuts and other gluten containing ingredients.

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)	85	100	115
Lengte / Longueur / Length (mm)	19	21	23
Breedte / Largeur / Width (mm)	5,5	7,0	8,5
Hoogte / Hauteur / Height (mm)	3,5	4,5	5,5

NUTRITIONELE WAARDEN/ VALEURS NUTRITIVES/ NUTRITIONAL VALUES*	g/ 100 g
Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values(kJ)	1027
Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values (kcal)	242
Vetten/ Graisses/ Fats	1,1
Waarvan verzadigd/ dont saturé/ of which saturated	0,2
Koolhydraten/Hydrates de carbone/ Carbohydrates	47
Waarvan suikers/dont sucres/of which sugars	1,0
Voedingsvezels/ Fibres/ Dietary fibre	4,8
Eiwitten/ Protéines/ Proteins	9,1
Zout / Sel / Salt	1,0

*Berekende waarden / Valeurs calculées/ Calculated Value

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
Coliforms	<100	CFU	1 g
<i>Bacillus cereus</i>	<100	CFU	1 g
Moulds	<1000	CFU	1 g

	Hoeveelheid / Quantité / Quantity / Menge	Type/ Typ	Gewicht / poids / weight	Afmetingen / Dimensions / Sizes/Abmessungen	
Stuks / voorverpakking Pièces / pré-emballage Units / prepackage Stück / Gebinde	65				
Voorverpakking / karton Pré-emballage / carton Prepackage / box Gebinde/ Karton	1	Zak/ sachet/ bag/ Beutel	38 g	223*105*223	mm
Stuks / karton Pièces / carton Units / box Stück/Karton	65	Karton/ carton/ box	736 g	600*400*280	mm

Total	Netto /net (kg)	Bruto/ brut (kg)
Gewicht/ poids/ weight/ Gewicht	6,5	7,3

PALLETISATIE / PALETTISATION / PALLETISING / PALETTIERUNG - PRODUCTION	
Type pallet / type de palette/ pallet type/ Palettentyp	EURO
Aantal kartons per laag / nombre de cartons par plan / number of cases per layer / Anzahl Kartons pro Lage	4
Aantal lagen per pallet / nombre de plans par palette / number of layers per palet / Anzahl Lagen pro Palette	7
Totaal aantal kartons per pallet / nombre de cartons par palette / number of cases per palet / Anzahl Kartons pro Palette	28
Hoogte pallet / hauteur de la palette / height of palet / Palettenhöhe	211 cm
Aantal stuks per palet / nombre de pièces par palette / number of pieces/palet / Anzahl Stück pro Palette	1820

3. 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	12 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. Close the bag well after each use. After thawing don't freeze again.	

5. Gebruik / Utilisation / usage

AFBAKINSTRUCTIES / INSTRUCTIONS DE CUISSON / BAKING INSTRUCTIONS / AUFBACKANLEITUNG*	
Verwarm de oven voor op / Préchauffez le four à / Preheat the oven / Ofen vorheizen auf	220 °C
Ontdooien gedurende / Décongeler pendant / Defrost during / Auftauen während	10 min
Baktemperatuur / Cuire à / Baking temperature / Backtemperatur	185-200 °C
Baktijd / Cuire pendant / Baking time / Backzeit	4-7 min

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: Goessens

Surname: Nils

Position: Quality Manager

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



Date & Signature: 15/10/2023 -