

TECHNISCHE FICHE - FICHE TECHNIQUE  
TECHNICAL DATASHEET

Datum / Date:

20/05/2021

Identificatie van het product / Identification du produit / Product identification

Omschrijving / Désignation / Description

**Media Payesita bruin 100 g 65 st / Media Payesita gris 100 g 65 pc / Media Payesita brown 100 g 65 pcs / Media Payesita braun 100 g 65 Stück**

Wettelijke benaming / Dénomination légale / Legal name

**Voorgebakken, diepgevroren tarwebroodproduct / Produit de blé, précuit et surgelé / Pre-baked, deep-frozen wheat bread product**

Code

3002

EAN Karton / Carton / Box

**8714308030028**

Oorsprong / Origine / Origin

**EU**



## 1. Ingrediënten / Ingrédients / Ingredients

Ingrediënten: **TARWEBLOEM**, water, **TARWEZEMELLEN**, zout, gist, suiker, **TARWEGLUTEN**, bloemverbeteraar (E300, enzymen). **Kan sporen bevatten van andere glutenbevattende granen en sesamzaad.**

Ingrédients: Farine de **BLE**, eau, son de **BLE**, sel, levure, sucre, gluten de **BLE**, agent de traitement de la farine (E300, enzymes). **Peut contenir des traces d'autres céréales contenant du gluten et de graines de sésame.**

Ingredients: **WHEAT** flour, water, **WHEAT** bran, salt, yeast, sugar, **WHEAT GLUTEN**, flour treatment agent (E300, enzymes). **May contain traces of other gluten-containing grains and sesame seeds.**

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

## 2. Karakteristieken / Caractéristiques/ Product characteristics

	MIN	NORM	MAX
Gewicht/ poids/ weight (g)	85	100	110
Lengte/ Longueur/ Length (cm)	21	22	23
Breedte/ Largeur/ Width (cm)	6,5	7	7,5
Hoogte/ hauteur/ height (cm)	3	3,5	4

NUTRITIONELE WAARDEN/ VALEURS NUTRITIVES/ NUTRITIONAL VALUES	g/ 100 g
Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values (kJ)	<b>1100</b>
Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values (kcal)	<b>263</b>
Vetten/Graisses/Fats (g)	<b>2,5</b>
Waarvan verzadigd/dont saturé/ of which saturated (g)	<b>0,6</b>
Koolhydraten/Hydrates de carbone/Carbohydrates(g)	<b>53</b>
Waarvan suikers/dont sucres/of which sugars(g)	<b>2,9</b>
Eiwitten/Protéines/Proteins (g)	<b>7,7</b>
Voedingsvezels/Fibres/Dietary fibre (g)	<b>4,5</b>
Zout / Sel / Salt (g)	<b>1,24</b>

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

### 3. Verpakking / Conditionnement / Packaging

	<i>Hoeveelheid / Quantité / Quantity</i>	<i>Type/Typ</i>	<i>Gewicht / poids / weight</i>	<i>Afmetingen / Dimensions / Sizes</i>	
Stuks / voorverpakking Pièces / pré-emballage Units / prepackage	65				
Voorverpakking / karton Pré-emballage / carton Prepackage / box	1	Zak/sachet/ bag	40g		mm
Stuks / karton Pièces / carton Units / box	65	Karton/ carton/ box	632g	<b>598*394*276</b>	mm

<b>Total</b>	<b>Netto/net(kg)</b>	<b>Bruto/brut (kg)</b>
Gewicht/poids/ weight	<b>6,5</b>	<b>6,672</b>

<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>4</b>
Aantal lagen per pallet / nombre de plans par palette / number of layers per palet	<b>7</b>
Totaal aantal kartons per pallet / nombre de cartons par palette / number of cases per palet	<b>28</b>
Hoogte pallet / hauteur de la palette / height of palet	<b>208</b>
Aantal stuks per palet / nombre de pièces par palette / number of pieces/pallet	<b>1820</b>

<b>PALLETISATIE / PALETTISATION / PALLETISING - XPO</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>4</b>
Aantal lagen per pallet / nombre de plans par palette / number of layers per palet	<b>7</b>
Totaal aantal kartons per pallet / nombre de cartons par palette / number of cases per palet	<b>28</b>
Hoogte pallet / hauteur de la palette / height of palet	<b>208</b>
Aantal stuks per palet / nombre de pièces par palette / number of pieces/pallet	<b>1820</b>

### 4. Bewaring/Conservation

<b>BEWAARINSTRUCTIES / INSTRUCTIONS DE CONSERVATION / CONSERVATION</b>	
Bewaartermijn op -18 °C <b>na productie</b> ( THT)/ Conservation à -18 °C <b>après production</b> (DLV)/ Shelf life at temperature -18 °C <b>after production</b>	<b>12 maand/mois/months</b>
Bewaartermijn na afbakken/Conservation après cuisson/ conservation after backing	<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. After thawing don't freeze again.	

## **5. Gebruik / Utilisation / usage**

<b>AFBAKINSTRUCTIES / INSTRUCTIONS DE CUISSON / BAKING INSTRUCTIONS *</b>	
Ontdooien gedurende/ Décongelez pendant/ Defrost during	<b>10 min.</b>
Verwarm de oven voor op / Préchauffez le four à / Preheat the oven	<b>220°C</b>
Baktemperatuur / Cuire à / Baking temperature	<b>185-200°C</b>
Baktijd / Cuire pendant / Baking time	<b>4-7 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.

**Date & Name supplier: Diversi Foods NV**

**Name: Devillé**

**Surname: Sofie**

**Position: Quality**

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

**Date & Signature: 20/05/2021**

