

TECHNISCHE FICHE/FICHE TECHNIQUE/ TECHNICAL DATASHEET/TECHNISCHES DATENBLATT

1. Identificatie van het product / Identification du produit / Product identification / Produktidentifizierung

	<i>Diversi Foods</i>	<i>Producent/fabrikant/ supplier/hersteller</i>	<i>Eancode</i>
Artikel nummer/Code article/Article code/Artikel-Code	1301	Diversi Foods NV	8714308003336

Omschrijving / Désignation / Description / Umschreibung :

Barra 260 g 45 cm 18 stuks
Barra 260 g 45 cm 18 pcs

Vorgebakken, diepgevroren tarwe-roggebroodproduct
Produit de blé et de seigle, précuit et surgelé
Pre-baked, deepfrozen wheat and rye bread



2. Ingrediënten / Ingrédients / Ingredients / Zutaten

TARWEbloem, water, **ROGGE**bloem, enzymen, gist, zout
Kan sporen bevatten van sesam, noten (walnoten), melk, soja, ei.

Farine de **BLÉ**, eau, farine de **SEIGLE**, enzymes, levure, sel
Peut contenir des traces de sésame, noix, lait, soja, œufs.

WHEAT flour, water, **RYE** flour, enzymes, yeast, salt
May contain traces of sesame, nuts (walnuts), milk, soya, egg.

3. Karakteristieken / Caractéristiques / Characteristics / Eigenschaften

	MIN	NORM	MAX
Gewicht / poids / weight / Gewicht (g)		260	
Lengte / longueur / length / Länge (cm)	43	45	47
Breedte / largeur / Width / Breite (cm)	22,5	23	23,5
Hoogte / hauteur / Height / Höhe (cm)			

NUTRITIONELE WAARDEN/ VALEURS NUTRITIVES/ NUTRITIONAL VALUES/NÄHRWERT	g/ 100 g
Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values/Energie-wert (kJ)	1163
Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values/Energie-wert (kcal)	278
Vetten/Graisses/Fats/Fette (g)	1.0
Waarvan verzadigd/dont saturé/ of which saturated/gesättigte Fettsäuren (g)	0.2
Koolhydraten/Hydrates de carbone/Carbohydrates (g)	58.2
Waarvan suikers/dont sucres/of which sugars (g)	1.7
Eiwitten/Protéines/Proteins/Eiweiß (g)	9.1
Voedingsvezels/Fibres/Food fibres/Faser (g)	2.9
Zout / Sel / Salt (g)	1.41

Microbiology :

Tests	Results	Unit	per
Total Mesophilic count	<100000	CFU	g
Enterobacteria 37°C	<10000	CFU	g
Escherichia Coli	<10	CFU	g
Staphylococcus aureus	<100	CFU	g
Salmonella spp	absence	CFU	25 g
Listeria monocytogenes	absence	CFU	25 g

4. Verpakking / Conditionnement / Packaging / Verpackung

	<i>Hoeveelheid Quantité Quantity Menge</i>	<i>Type</i>	<i>Afmetingen Dimensions Sizes Abmessungen</i>	
Stuks / voorverpakking Pièces / pré-emballage Units / prepackage Stück / Fürverpackung	18			
Voorverpakking / karton Pré-emballage / carton Prepackage / box Fürverpackung/ Karton	1	Zak/sachet/bag/ Beutel		cm
Stuks / karton Pièces / carton Units / box Stück/Karton	18	Karton/carton/Box	485*291*328	mm g

	<i>Netto/net(kg)</i>	<i>Bruto/brut/gross/Brutto (kg)</i>
Gewicht/poids/ weight/Gewicht	4,68	5,1

Palletisatie/palettisation/Palettierung:

Type pallet/modèle palette/Type der Pallet/Type of pallet	Euro
Aantal kartons per laag/nombre de cartons par plan/Anzahl Kartons per Lage/ Number of cases per layer :	6
Aantal lagen per pallet/nombre de plans par palette/Anzahl Lagen per Pallet/Number of Layers per pallet :	6
Totaal aantal kartons per pallet/nombre de cartons par palette/Anzahl Kartons per Pallet/Number of cases per pallet :	36
Hoogte pallet/hauteur de la palette/Höhe der Pallet/height of pallet :	222 cm
Positie van het product in de verpakking/position des produits dans l'emballage/Position des produits in der Karton/Position of the product in the case.	Gestapeld/ Empilé / stacked
Aantal stuks per palet /nombre de pièces par palette / Anzahl stücks per pallet/ # pieces/pallet	648

5. Bewaring / Conservation / Erhaltung

Bewaring na productie (-18 °C) / Conservation après production (-18 °C) / Storage after production (-18 °C) / Erhaltung nach Produktion (-18°C):	12 mois/ maand/ months/ Monaten
--	--

6. Gebruik / Utilisation / Use / Verwendung

Ontdooien gedurende/Laissez décongeler/Defrost during/Auftauen für **10 min.**
Verwarm de oven voor op / Préchauffez le four à / Preheat the oven / Heiz den Ofen vor auf: **230 °C.**
Baktemperatuur / Cuire à / Baking temperature / Backen auf: **200 °C.**
Baktijd / Cuire pendant / Baking time / Backzeit: **14-16 min.**

**Ontdooide producten nooit opnieuw invriezen/ Ne pas recongeler des produits décongelés/
Don't refreeze once defrosted**

* Het resultaat van het afbakken van de producten is zeer sterk afhankelijk van de gebruikte oveninstallatie. Om praktische redenen kunnen de door u 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.

Die Backzeiten und Backtemperaturen sind nur ungefähre Werte, denn das Ergebnis des Abbackens der Produkte ist sehr stark abhängig von der verwendeten Ofeninstallation. Den angegebenen Werten können aus praktischen Gründen von dem Verpackungsetikett abweichen .

Date & Name of supplier: Diversi Foods NV and BV

Name: Goessens

Surname: Nils

Position: Quality Officer

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

Date & Signature: 15/11/2017