



TECHNISCHE FICHE/FICHE TECHNIQUE/TECHNICAL DATASHEET/ PRODUKTSPEZIFIKATIONEN

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

	<i>Diversi Foods</i>	<i>Producent/fabrikant/ supplier/Hersteller</i>	<i>Eancode</i>
Artikel nummer/Code article/Article code/Artikel-Code:	4120	Diversi Foods NV	8714159041204 (karton) 8714159241208 (zak)

Omschrijving / Désignation / Description / Umschreibung :

**Breekbrood Bruin
Pain à Cassé Gris
Break'bread Brown
Gebrochenes Brot Braun**

Vorgebakken, diepgevroren tarwe-roggebrood
Pain de blé et de seigle, précuit et surgelé
Pre-baked, deepfrozen wheat and rye bread
Vorgebacken, tiefgefroren Weizen – und Roggenbrot



2. Ingrediënten / Ingrédients / Ingredients / Zutaten

NL TARWEbloem, water, **ROGGE**bloem, olijfolie, **TARWEGLUTEN**, **GERST**, gist, lijnzaad, zonnebloempitten, **SOJA**, zout, **MOUT**meel, **TARWE**zemelen, dextrose, emulgator : E472e, **TARWE**kiemen, **SOJA**bloem, plantaardige olie : raapzaad, enzymen : **TARWE**, meelverbetermiddel : ascorbinezuur E300.

Decoratie : **ROGGE**bloem, **TARWE**gries

Kan sporen bevatten van eieren, melk (incl. lactose), schaalvruchten en sesam

FR Farine de **BLE**, eau, farine de **SEIGLE**, huile d'olive, **GLUTEN DE BLE**, **ORGE**, levure, graines de lin, pépites de tournesol, **SOJA**, sel, farine de **MALT**, son de **BLE**, dextrose, émulsifiant E472e, germe de **BLE**, farine de **SOJA**, huile végétale : colza, enzymes : **BLE**, antioxydant E300 (acide ascorbique)

Décoration : farine de **SEIGLE**, semoule de **BLE**

Peut contenir des traces de œufs, lait (incl. lactose), noix et sésame

ENG WHEAT flour, water, **RYE** flour, olive oil, **WHEAT GLUTEN**, **BARLEY**, yeast, linseed, sunflower seeds, **SOYA**, salt, **MALT** flour, **WHEAT** bran, dextrose, emulsifier E472e, **WHEAT** germ, farine de **SOYA**, vegetable oil: rapeseed, enzymes: **WHEAT**, antioxidant E300(ascorbic acid)

Decoration : **RYE** flour, **WHEAT** semolina

Can contain traces of eggs, milk (incl. lactose), nuts, sesame

DE WEIZENmehl, Wasser, **ROGGE**mehl, Olivenöl, **WEIZENGLUTEN**, **GERSTE**, Hefe, Leinsamen, Sonnenblumenkernen, **SOJA**, Salz, **MALZ**mehl, **WEIZEN**kleie, Dextrose, Emulgator E472e, **WEIZEN**keime, Sojamehl, Rapsöl, Enzyme: **WEIZEN**, Antioxidationsmittel E300 (Ascorbinsäure)

Dekoration: **ROGGEN**mehl, **WEIZEN**Grieß

Kann Spuren von Eier, Milch (inkl. Laktose), Nüsse, Sesam

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

3. Karakteristieken / Caractéristiques / Characteristics / Eigenschaften

	MIN	NORM	MAX
Gewicht / poids / weight / Gewicht (g)		375	
Lengte / longueur / length / Länge (cm)		30	
Breedte / largeur / Width / Breite (cm)		17	
Hoogte / hauteur / Height / Höhe (cm)		6,5	
Diameter / diamètre / Durchmesser (cm)		-	

Voedingswaarde / valeur nutritive / nutritional value (g / 100 g)			
NL/FR/ENG/DE	per 100 g	per 75g (2 broodjes / pains)	GDA (%)
Energetische waarde/valeur énergétique / Energie / Energetic Value (kJ)	1207	885,8	-
Energetische waarde/valeur énergétique / Energie / Energetic Value (kcal)	288	211,5	11
Eiwitten/protéines/	9,66	7,1	14

Protein/proteïnes			
Koolhydraten/hydrates de carbon/ Kohlenhydraten / carbohydrates	44,19	32,3	12
Suiker/Sucre/Sugar/Zucker	1,66	1,2	1
Vet / teneur en matières grasses / Fetten / fat	6,97	5,3	8
waarvan verzadigde/dont saturées/of which saturated/wovon gesättigt	5,65	4,0	20
Voedingsvezels/Fibres/Faser	4,87	3,6	14
Sodium/Natrium	0,5717	0,4	18
Zout/Sel/Salt/Salz	1,43	1,1	18

Microbiologie/Microbiology/Mikrobiologie :

Tests	M	Unit	Per
Totaal Kiemgetal/Numération bactérienne totale/Total bacterial count/Gesamtkeimzahl	50000	CFU	g
Bacillus Cereus	1000	CFU	g
Enterobacteriaceae	10	CFU	g
E.coli	10	CFU	g
Salmonella spp	0	CFU	25 g
Listeria monocytogenes	0	CFU	25 g
Moulds and yeasts	1000	CFU	g
Staphylococcus aureus (coag +)	100	CFU	g

4. Verpakking / Conditionnement / Packaging / Verpackung

	<i>Hoeveelheid Quantité Quantity Menge</i>	<i>Type</i>	<i>Afmetingen Dimensions Abmessungen</i>	
Stuks / voorverpakking Pièces / pré-emballage Units / prepackage Stück / Fürverpackung	2			
Voorverpakking / karton Pré-emballage / carton Prepackage / box Fürverpackung/ Karton	9	Foliezak/sachet/bag/ Beutel		
Stuks / karton Pièces / carton Units / box Stück/Karton	18	karton/carton/Karton	600*400*250	mm

	<i>Netto/net(kg)</i>	<i>Bruto/brut/gross/Brutto (kg)</i>
Gewicht/poids/ weight/Gewicht	6,750	7,150

Palletisatie/palettisation/Palettierung:

Type pallet /modèle palette / Pallet type :	Euro
Aantal kartons per laag / nombre de cartons par plan / Boxes per layer / Kartons ab Lage	4
Aantal lagen per pallet / nombre de plans par palette / Layers per pallet / Lage per pallet	7

Totaal aantal kartons per pallet / nombre de cartons par palette / Boxes par pallet / Anzahl Kartons per pallet :	28
Hoogte pallet /hauteur de la palette / Height of the pallet/ Höhe der pallet	175 cm
Positie van het product in de verpakking / position des produits dans l'emballage Position of the product in the packaging / Position der Produkt in der Verpackung	bulk/vrac/ Masse
Stuks per pallet/ Pièces par palette/Pieces per pallet/Stücks pro palette	504

5. Bewaring / Conservation / Erhaltung

Bewaring na productie / Conservation après production / Storage after production / Erhaltung nach Produktion (-18°C):	12 maanden/mois/months/ Monaten
Bewaring na afbakken / Conservation après cuisson / Storage after baking / Erhaltung nach Backen:	6 uren/heures/hours/ Stunden

6. Gebruik / Utilisation / Use / Verwendung

Ontdooitijd / Décongeler pendant /Defrost during/ Auftauen : **15 min.**
 Verwarm de oven voor op / Préchauffez le four à / Preheat the oven / Heiz den Ofen vor auf: **220 °C.**
 Baktemperatuur / Cuire à / Baking temperature / Backen auf: **200 °C.**
 Baktijd / Cuire pendant / Baking time / Backzeit: **8 min.**

Ontdooide producten nooit opnieuw invriezen/Ne pas recongeler des produits décongelés/Do not refreeze defrosted products/Aufgetaute Produkte Nicht wieder einfrieren

* 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

Name: Goessens

Surname: Nils

Position: -

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

Date & Signature: 29/12/2014 -

