

Diversi Foods

Experience & Innovation in Bakery

Industrieweg 29
9420 Erpe-Mere
België
T: 053 68 07 27 - F: 053 38 07 29
info@diversifoods.com - www.diversifoods.com

Document n°: 710
Date/Datum: 26/12/2016

TECHNISCHE FICHE / FICHE TECHNIQUE / TECHNICAL DATA SHEET / PRODUKTSPEZIFIKATIONEN

1. Identificaite / Identification / Umschreibung

Artikel n° / Article number / Artikel: 710

EAN: 5420001036894

Broodvingers wit 50g
Brin Blanc 50g
Breadfingers White 50g
Brot Fingern 50g

Voorgebakken, diepgevroren tarwebroodje
Petit pain de blé, précuit et surgelé
Pre-baked, deepfrozen wheat bun
Vorgebacken, tiefgefroren Weizenbrötchen



2. Ingrediënten / Ingrédients / Ingredients / Zutaten

NL - Ingrediënten:

TARWEbloem, water, zout, gist.

Kan sporen bevatten van: melk (incl. lactose), sesam, soja, eieren en noten.

FR : Ingrédients:Farine de **BLÉ**, eau, sel, levure.**Peut contenir des traces de: lait (incl. lactose), sésame, soja, œufs et noix.****EN – Ingredients:****WHEAT** flour, water, salt, yeast.**May contain traces of: milk (incl. lactose), sesame, soya, eggs and nuts.****DE – Zutaten:****WEIZEN**mehl, Wasser, Salz, Hefe,**May contain traces of: Milch (inkl. Laktose), Sesam, Soja, Eier und Nüsse.****Dit product is vrij van GMO / Produit sans OGM / GMO-free product / GVO frei****3. Karakteristieken / Caractéristiques / Characteristics / Merkmal**

	MIN	NORM	MAX
Gewicht / Poids / weight / Gewicht (g):	45	50	60
Lengte / Longueur / length / Länge (cm):	13	15	17
Breedte / Largeur / Width / Breite (cm):	3	4	5
Hoogte / Hauteur / Height / Höhe (cm):	2	3	4

Voedingswaarden / Valeurs nutritives / nutritional value / Nährwerte (per 100g)	
Eiwitten / protéines / proteins / Protein	8,4 g
Koolhydraten / hydrates de carbone / carbohydrates / Kohlenhydraten	49,1 g
Waarvan suikers / dont sucre / sugar / Zucker	0,4 g
Vet / teneur en matières grasses / Fats / Fetten	1,3 g
Waarvan verzadigd / dont saturées / of which saturated / Gesättigt Fett	0,3 g
Waarvan onverzadigd / dont insaturées / of which unsaturated/ ungesättigten Fett	g
Vezels / Fibre Végétale / Fibres / Ballaststoff	2,2 g
Natrium/Sodium	0,46 g
Zout / Sel / Salt / Salz	1,16 g
Energie / valeur énergétique / Energy	246 Kcal 1043 kJ

Microbiologische waarden / Valeurs Microbiologique / Microbiological values	
Total plate count 30°C	
Staphylococcus aureus /in 1g	<100 cfu
Coliformes /in 1g	<10 cfu
Salmonella /in 25g	0 cfu
Enterobacteriaceae /in 1g	-
Bacillus cereus /in 1g	-
Listeria monocytogenes /in 25g	0 cfu
Moulds /in 1g	<1000 cfu

4. Verpakking / Conditionnement / Packaging / Verpackung

	Hoeveelheid / Quantité / quality / Menge	Type	Gewicht / Poids / Weight	Afmetingen / Dimensions / Abmessungen	
Stuks / voorverpakking Pièces /préemballage Units / prepack Stück / Fürverpackung	50	Zak Sachet Foil Beutel		54*55	cm
Voorverpakkingen / karton Préemballages / carton Prepacks / box Fürverpackung/ Karton	1	Karton Carton		398*298*156	mm
Stuks / karton Pièces / carton Units / box Stück/Karton	50				

	Net(kg)	Brut (kg)
Gewicht / poids / Weight	2,500	2,900

Palletisatie / Palettisation / Palettierung

type palette / Pallet type	EURO
Kartons per laag / nombre de cartons par plan / Boxes per layer / Kartons ab Lage:	8
Lagen per pallet / nombre de plans par palette / Layers per pallet / Lage per pallet	12
Kartons per pallet / nombre de cartons par palette / Boxes per pallet / Anzahl Kartons per Pallet:	96
Hoogte per pallet / hauteur de la palette / Height of the pallet/ Höhe der pallet	203 cm
Plaats van de producten in de doos / position des produits dans l'emballage / position des produits dans l'emballage Position (vrac ou emballage conso):	Bulk/vrac/Masse
Stuks per pallet/ Pièces par palette/ Units per pallet/ Stücks per pallet	4800

5. Bewaring / Conservation / Storage / Erhaltung:

Bewaartermijn na productie op -18°C (THT)/Conservation après production à -18°C (DLV) / Conservation after production at -18°C (BBD) / Erhaltung na productie bis -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. Bakwijze / Cuisson / Baking instructions / Back Anweisung*

Ontdooien gedurende/Laissez Décongelez/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: **6-8 min.**

* 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: Quality Officer

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

Date & Signature: 26/12/2016 -

