



TECHNISCHE FICHE/FICHE TECHNIQUE/TECHNICAL DATASHEET

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

	<i>Diversi Foods</i>	<i>Producent/fabrikant/ supplier</i>	<i>Eancode</i>
Artikel nummer/Code article:	1407-05	DIVERSI FOODS NV	5420001094252

Omschrijving/Désignation

RUSTIEK BOERENBROOD 1000 g
PAIN CAMPAGNE RUSTIQUE 1000 g
RUSTIC BREAD 1000 g
RUSTIKALES BROT 1000 g

Vorgebakken, diepgevroren tarwe-roggebrood
Pain de blé/seigle précuit et surgelé
Prebaked, deep frozen wheat-rye bread
Vorgebacken, tiefgefroren Weizen-Roggen Bröt



2. Ingrediënten / Ingrédients / Ingredients

TARWEbloem 41%, **ROGGE**bloem 29%, water 26%, gist 2%, zout 1%, **TARWEMOUT** 1% *
**roggezuurdesem (roggebloem, water, bacterieculturen) wordt gebruikt ter bereiding van dit product*
Bevat gluten.

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

Farine de **BLE** 41%, farine de **SEIGLE** 29%, eau 26%, levure 2%, sel 1%, **MALT DE BLE** 1%.*
**levain au seigle (farine de seigle, eau, cultures bactériennes) est utilisé pour préparer ce produit*

Contient du gluten

Peut contenir des traces d'œufs, lait (incl. Lactose), soja, noix et sésame.

WHEAT flour 41%, **RYE** flour 29%, water 26%, yeast 2%, salt 1%, **WHEAT MALT** 1%.

**rye sourdough (rye flour, water, bacterial cultures) is used to develop this product*

Contains gluten.

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

Dit product is vrij van GMO / Produit sans OGM

3. Karakteristieken / Caractéristiques / Characteristics

	MIN	NORM	MAX
Gewicht/poids/weight (g)	975	1000	1025
Lengte/longueur/length (cm)	34	36	38
Breedte/largeur/width (cm)	16	18	19
Hoogte /hauteur/height (cm)	8	9	10

Voedingswaarde / valeur nutritive / nutritional value g/ 100 g	
Eiwitten / protéines / proteins	6,8
Koolhydraten / hydrates de carbon / carbohydrates	47,2
waarvan/ dont/ of which suikers/ sucres/ sugars	2,9
Vet / teneur en matières grasses / Fats	1,2
waarvan/ dont/ of which verzadigde vetzuren/ acides gras saturés/ saturated fatty acids	0
Vezels/ Fibres	3,9
Zout/ sel/ salt	1,61
Energetische waarde / valeur énergétique / Energy	963 KJ / 227 kcal

4. Verpakking / Conditionnement / Packaging

	<i>Hoeveelheid Quantité Quantity</i>	<i>Type</i>	<i>Gewicht Poids Weight</i>	<i>Afmetingen Dimensions</i>
Stuks/voorverpakking Pièces /pré-emballage Units / prepackage	9			
Voorverpakking/karton Pré-emballage / carton Prepackage / box	1	Zak/sachet/bag		760*210*900 mm
Stuks/karton pièces/carton Units / box	9	Karton/carton		600*400*275 mm

	Netto/net(kg)	Bruto/brut/gross (kg)
Gewicht/poids/weight	9,0	9,4

Palletisatie/palettisation :

Type pallet /modèle palette/Pallet type	Euro
Aantal kartons per laag / nombre de cartons par plan / Boxes per layer	4
Aantal lagen per pallet / nombre de plans par palette / Layers per pallet	6
Totaal aantal kartons per pallet / nombre de cartons par palette / Boxes par pallet	24
Hoogte pallet /hauteur de la palette / Height of the pallet	180 cm
Positie van het product in de verpakking / position des produits dans l'emballage Position of the product in the packaging	Bulk/Vrac
Aantal stuks per palet /nombre de pièces par palette / Anzahl stücks per pallet/ # pieces/pallet	216

5. Bewaring / Conservation

Bewaartermijn op -18°C na productie (THT)/Conservation à -18°C(DLV) après production / Conservation at -18°C (BBD) after production	12 maand/mois/months
Bewaartermijn na afbakken/Conservation après cuisson/conservation after baking	48 uur/heures/hours/Stunden

6. Gebruik / Utilisation / Use / Verwendung

Ontdooien gedurende/Laissez Décongelez/Defrost during/Auftauen für **60 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: **24-26 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

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: 21/03/2017 -