

Diversi Foods NV
Industrieweg 29
9420 Erpe-Mere

Datum/date : HVW 14/01/2014

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	109452-01	Diversi Foods	5420001085342

Omschrijving / Désignation / Description / Umschreibung :

ROZIJNENBROOD WIT 500 G
CRAMIQUE AUX RAISINS BLANC 500 G
RAISIN BREAD WHITE 500 G
ROSINENBROT WEIß 500 G



2. Ingrediënten / Ingrédients / Ingredients / Zutaten

Bloem, water, rozijnen (20%), suiker, boter, eieren, melkpoeder, gist, zout.

Bevat: *gluten, melk (incl. lactose), eieren*

Kan sporen bevatten van noten, soja, peulvruchten

Farine de blé, eau, raisins secs (20%), sucre, beurre, poudre de lait, levure, sel, œufs

Contient: *du gluten, lait (incl. lactose), œufs*

Peut contenir légumineuses, soya et noix

Wheat flour, water, raisins (20%), sugar, butter, milk powder, eggs, yeast, salt.

Contains: *gluten, milk (incl. lactose), eggs*

Can contain traces of nuts, soya and legume

Weizenmehl, Wasser, Rosinen (20%), Zucker, Hefe, Salz, Milchpulver, Eier, Butter

Enthält: *Gluten, Milch (incl. Laktose), Eier*

Kann Spuren von Nüssen, Soya und Hülsenfruchte enthalten.

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)	450	500	550
Lengte / longueur / length / Länge (mm)		220	
Breedte / largeur / Width / Breite (mm)		95	
Hoogte / hauteur / Height / Höhe (mm)		90	

<i>Voedingswaarde / valeur nutritive / nutritional value / Nährwerte g/ 100 g product (produit)</i>	
Eiwitten / protéines / proteins / Protein	8,6
Koolhydraten / hydrates de carbon / carbohydrates / Kohlenhydraten	55,1
waarvan/ dont/ of which/ suikers/ sucres/ sugar	18
Vet / teneur en matières grasses / Fats / Fetten	6,4
waarvan/ dont/ of which/ Waarvan verzadigd / dont saturé / of which saturated / wovon gesättigte Fettsäuren	3,01
Mono onverzadigde vetzuren/acides gras mono insaturés/mono unsaturated fatty acids/Mono ungesättigte Fettsäuren	2,10
Poly onverzadigde vetzuren/acides gras poly insaturés/poly unsaturated fatty acids/Poly ungesättigte Fettsäuren	0,865
Vezels/ Fibres/Faser	2,9
Natrium/ Sodium	0,183
Energetische waarde / valeur énergétique / Energy / Energie :	318 kcal/ 1340 kJ

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	15			
Voorverpakking / karton Pré-emballage / carton Prepackage / box Fürverpackung/ Karton	1	Zak/sachet/bag/Beutel	600*220*700	mm
Stuks / karton Pièces / carton Units / box Stück/Karton	15	Karton/carton	590*390*230	mm

	<i>Netto/net(kg)</i>	<i>Bruto/brut/gross/Brutto (kg)</i>
Gewicht/poids/ weight/Gewicht	7,50	8,16

Palletisatie/ palettisation/ Palettisierung:

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	176 cm
Positie van het product in de verpakking / position des produits dans l'emballage Position	bulk/vrac/ Masse
Aantal stuks per palet /nombre de pièces par palette / Anzahl stücks per pallet/ # pieces/pallet	420

5.Bewaring / Conservation / 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
Bewaartermijn na ontdooien/Conservation après décongélation/ conservation after defrosting / Erhaltung nach Auftauen	12 uur/ heures/ hours/ Stunden

6.Gebruik / Utilisation / Use / Verwendung

Ontdooien gedurende/ Laissez Décongelez/ Defrost during/ Auftauen für

90 min

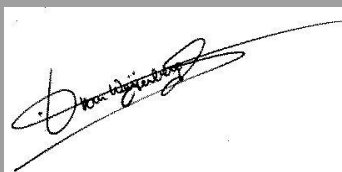
Date & Name of supplier: Diversi Foods NV

Name: Van Weijenbergh

Surname: Hilde

Position: Quality Department

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



Date & Signature: 14/01/2014 -