

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

Datum/date : NG 21/03/2014

TECHNISCHE FICHE/FICHE TECHNIQUE/TECHNICAL DATASHEET

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

	<i>Diversi Foods :</i>	<i>Producent/fabrikant :</i>	<i>Eancode :</i>
Artikel nummer/Code:	1108	Diversi Foods	5420001051156

Omschrijving/Désignation/Description :

JUMBO PISTOLET (Bruin / Gris / Braun / Brown)



2. Ingrediënten / Ingrédients / Ingredients

NL TARWEbloem, water, volkoren TARWEbloem, margarine, gist, TARWEzuurdesem, suiker, zout, GERSTEMOUT, bakmiddel (TARWEbloem, TARWEMOUTbloem, bloembehandelingsmiddel: E300, enzymen : hemicellulase, lipase, glucose-oxydase en amylase)

Kan sporen bevatten van ei, melk (incl. lactose),soja, mosterd, selderij, lupine, noten en sesamzaad.

FR : Farine de blé, eau, farine de blé complète, margarine, levure, levain de blé, sucre, sel, **MALT D'ORGE**, agent de cuisson (farine de **BLE**, farine de **BLE MALTE**, agent de traitement de la farine: acide ascorbique, enzymes: hemicellulase, lipase, glucose-oxydase et amylase).

Peut contenir des traces d'œufs, lait (incl. lactose), soja, moutarde, sésame, céleri, lupine et noix.

3. Karakteristieken / Caractéristiques / Characteristics

	MIN	NORM	MAX
Gewicht/Poids/Weight (g)	80	90	100
Diameter/Diamètre (cm)	10,5	11,5	12,5
Breedte/Largeur/Width (cm)			
Hoogte/Hauteur/Height (cm)	5	6	7

NUTRITIONELE WAARDEN/ VALEURS NUTRITIVES/ NUTRITIONAL VALUES	g/ 100 g
Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values (kcal)	277
Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values (kJ)	1172
Eiwitten/Protéines/Proteins (g)	8,7
Koolhydraten/Hydrates de carbone/Carbohydrates (g)	52,2
waarvan suikers/dont sucres/of which sugars (g)	0,4
Vetten/Graisses/Fats (g)	2,9
Waarvan verzadigd/dont saturé/of which saturated (g)	0,8
Voedingsvezels/Fibres/Food fibres (g)	3,7
Natrium/Sodium (g)	0,71

Microbiële waarden / Valeurs Microbiologique	
Staphylococcus aureus /in 1g	<10 cfu/g
Coliformes /in 1g	< 10 cfu/g
Salmonella /in 25g	afwezig/a bsent/25g
Bacillus cereus /in 1g	<10 cfu/g
Listeria monocytogenes /in 25g	afwezig/a bsent/25g
Schimmels / Moulds /in 1g	<10 cfu/g

4. Verpakking / Conditionnement / Conditioning

	Hoeveelheid Quantité	Type	Gewicht poids	Afmetingen Dimensions
Stuks/voorverpakking Pièces /pré-emballage Pieces/prepacking	50			
Voorverpakking/karton Pré-emballage/carton Prepacking/box	1	Zak/sachet/Bag	0,040 kg	600 x (2 x 200) x 900 x 0,025 [mm]
Stuks/karton Pièces/carton Pieces/box	50	Karton/carton/ Box	0,640 kg	595 x 395 x 255 [mm]

	Netto/net(kg)	Bruto/brut (kg)
Gewicht/poids / Weight	4,5	5,180

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 :	4
Aantal lagen per pallet/nombre de plans par palette/Anzahl Lagen per Pallet/Number of Layers per pallet :	8
Totaal aantal kartons per pallet/nombre de cartons par palette/Anzahl Kartons per Pallet/Number of cases per pallet :	32
Hoogte pallet/hauteur de la palette/Höhe der Pallet/height of palet :	219 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	1600

5. Bewaring / Conservation

Bewaartermijn op -18°C(THT)/ Conservation à -18°C(DLV) / Conservation at -18°C (BBD):	12 mois/maand/months (na productie/après production/after production)
Bewaartermijn na afbakken/ Conservation après cuisson / Conservation after baking	6 uur/heures/hours

6. Gebruik / Utilisation / Use / Verwendung

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.**

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: 21/03/2014 -

