

**TECHNISCHE FICHE/FICHE TECHNIQUE/ TECHNICAL DATASHEET/TECHNISCHES DATENBLATT**

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

	<i>Diversi Foods</i>	<i>Producent/fabrikant/ supplier/hersteller</i>	<i>Eancode</i>
Artikel nummer/Code article/Article code/Artikel-Code	113	Diversi Foods NV	5420001001137 (doos) 5420001085984 (stuk)

**Omschrijving/Désignation**

**Worstenbroodje 165g  
Pain Saucisse 165G  
Sausage Bread 165G  
Fleischwurst-Stange 165G**

Vorgebakken, diepgevroren vleessnack



**2. Ingrediënten / Ingrédients / Ingredients / Zutaten**

Deeg: **TARWE**bloem, water, palmolie, suiker, gist, raapzaadolie, gedeeltelijk geharde palmolie, gejodeerd zout, **TARWEGLUTEN**, zout, dextrose (**TARWE**), emulgator E471 / E472e, voedingszuur E330, voedingszuur E331, magere **MELK**poeder, kleurstof E160a, aroma,  
Worst: Kippenseparatorvlees (19,7%), water, **PANEERMEEL**, varkensspek (3,9%), kippencollageen (3,8%), zout, **SOJA**-eiwithydrolysaat, verdikkingsmiddel E415, **TARWE**zetmeel, ui, smaakversterker E621, emulgator E451i, groentepoeder, gemengde specerijen (bevat **SOJA**, **GLUTEN**), suiker.  
**Kan sporen van selderij, eieren, lupine, mosterd, noten bevatten.**

**Pâte:** Farine de **BLE**, eau, huile de palme, sucre, levure, huile de colza, huile de palme partiellement hydrogénée, sel iodé, **GLUTEN DE BLE**, sel, dextrose (**BLE**), émulsifiant E471 / E472e, acidifiant E330 / E331, poudre de **LAIT** écrémé, couleur E160a, arômes.

**Saucisse:** Viande de poulet séparée mécaniquement (19,7%), eau, **CHAPELURE**, bacon (3,9%), collagène de poulet (3,8%), sel, hydrolysate de protéine de **SOJA**, épaississant E415, amidon de **BLE**, oignon, exhausteur de goût E621, émulsifiant E451i, poudre de légume, herbes et épices (contient **SOJA, GLUTEN**), sucre

**Peut contenir des traces de céleri, oeufs, lupin, moutarde, noix.**

**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)	157	167	177
Lengte / longueur / length / Länge (cm)	18,5	19,5	20,5
Breedte / largeur / Width / Breite (cm)	4	5	6

NUTRITIONELE WAARDEN/ VALEURS NUTRITIVES/ NUTRITIONAL VALUES	g/ 100 g
Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values (kcal)	303
Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values (kJ)	1263
Eiwitten/Protéines/Proteins (g)	8,6
Koolhydraten/Hydrates de carbone/Carbohydrates (g)	25,90
waarvan suikers/dont sucres/of which sugars (g)	6
Vetten/Graisses/Fats (g)	17,60
Waarvan verzadigd/dont saturé/of which saturated (g)	7
Voedingsvezels/Fibres/Food fibres (g)	1,1
Natrium/Sodium (g)	0,57

### 4. Verpakking / Conditionnement / Packaging / Verpackung

	Hoeveelheid Quantité Quantity Menge	Type	Gewicht Poids Weight	Afmetingen Dimensions Sizes Abmessungen
Stuks / voorverpakking Pièces / pré-emballage Units / prepackage Stück / Fürverpackung	90			
Voorverpakking / karton Pré-emballage / carton Prepackage / box Fürverpackung/ Karton	1	Zak/sachet	14 g	
Stuks / karton Pièces / carton Units / box Stück/Karton	90	Karton/carton	720 g	599*399*141 mm

	Netto/net (kg)	Bruto/brut (kg)
Gewicht/poids	15,03	15,77

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 :	11
Totaal aantal kartons per pallet/nombre de cartons par palette/Anzahl Kartons per Pallet/Number of cases per pallet :	44
Hoogte pallet/hauteur de la palette/Höhe der Pallet/height of palet :	170 cm
Positie van het product in de verpakking/position des produits dans l'emballage/Position des Produkt 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	3960

**5. Bewaring / Conservation / Erhaltung**

Bewaartermijn op -18°C( THT)/Conservation à -18°C(DLV) / Conservation at -18°C (BBD) / Erhaltung bis -18°C :	6 mois/maand/months/ Monaten ( <b>na productie / après production / after production</b> )
Bewaartermijn na afbakken/Conservation après cuisson/conservation after backing / Erhaltung nach Backen :	12 uur/heures/hours/ Stunde

**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: **215 °C.**  
Baktemperatuur / Cuire à / Baking temperature / Backen auf: **185 °C.**  
Baktijd / Cuire pendant / Baking time / Backzeit: **20-22 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: De Ridder**

**Surname: Astrid**

**Position: Quality Department**

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

**Date & Signature: 03/12/2014 -**

