

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°: 1466

TECHNISCHE FICHE / FICHE TECHNIQUE / TECHNICAL DATA SHEET / PRODUKTSPEZIFIKATIONEN

1. Identificatie / Identification / Umschreibung

Artikel n° / Article number / Artikel: 1466

EAN: 5420001086868

Suikerbrood 400g
Craquelin 400g
Sugar bread 400g
Zuckerbrot 400g



2. Ingrediënten / Ingrédients / Ingredients / Zutaten

NL - Ingrediënten:

TARWEbloem, kristalsuiker (19%), water, suiker (6,3%), plantaardige verbeteraar, **BOTER** (van melk) (3%), **EIEREN**, **MELK**poeder, gist, zout

Allergenen: gluten, melk (incl. lactose), ei

Kan sporen bevatten van: soja, peulvruchten, noten

FR : Ingrédients:

Farine de **BLE**, sucre perlé (19%), eau, sucre (6,3%), améliorant légume, **BEURRE** (de lait) (3%), **OEUFS**, **LAIT** en poudre, levure, sel

Allergènes : gluten, lait (incl. lactose), œuf

Peut contenir des traces de: soja, légumineuses, noix

EN – Ingredients :

WHEAT flour, granulated sugar (19%), water, sugar (6,3%), vegetable improver, **BUTTER** (from milk) (3%), **EGGS**, **MILK** powder, yeast, salt

Allergens: gluten, milk (incl. lactose), eggs

May contain traces of: soy, legumes, nuts

Dit product is vrij van GMO / Produit sans OGM / GMO-free product / GVO frei

3. Karakteristieken / Caractéristiques /Characteristics / Merkmal

	MIN	NORM	MAX
Gewicht / Poids (g) / weight / Gewicht (g):		400	450
Lengte / Longueur / length / Länge (cm):			
Breedte / Largeur / Width / Breite (cm):			
Hoogte / Hauteur / Height / Höhe (cm):			
Diameter / Diamètre / Diameter (cm):	17	19	21
Insnijdingen / Coups de lame / Incisions/Einschnitte:	-		
Kleur na het bakken / Couleur après cuisson / Color after baking / Farbe nach Backen:	Bruine korst/croûte brune/brown crust/braune Kruste		
Vorm / Forme / Shape / Form:	Koepelvormig, rond aan de basis /forme de dôme, ronde à la base/ Dome-shape, round shape on the base/ kuppelvormig, an der Basis abgerunten		

Voedingswaarden / Valeurs nutritives / nutritional value / Nährwerte (per 100g)	
Eiwitten / protéines / proteins / Protein	7,4 g
Koolhydraten / hydrates de carbone / carbohydrates / Kohlenhydraten	60 g
Waarvan suikers / dont sucre / sugar / Zucker	23 g
Vet / teneur en matières grasses / Fats / Fetten	7,1 g
Waarvan verzadigd / dont saturées / of which saturated / Gesättigt Fett	- g
Vezels / Fibre Végétale / Fibres / Ballaststoff	2,6 g
Natrium/Sodium	0,55 g
Zout / Sel / Salt / Salz	1.37 g
Energie / valeur énergétique / Energy	333 Kcal 1410 kJ

4. Verpakking / Conditionnement / Packaging / Verpackung

	Hoeveelheid / Quantité / quality / Menge	Type	Gewicht / Poids / Weight	Afmetingen / Dimensions / Abmessungen	
Stuks / voorverpakking Pièces /préemballage Units / prepack Stück / Fürverpackung	6	Zak Sachet Foil Beutel – HDPE transparant blue 20 µm	10 g	60*22*70	cm
Voorverpakkingen / karton Préemballages / carton Prepacks / box Fürverpackung/ Karton	1	Karton Carton - Kraftliner	320 g	590*390*120	mm
Stuks / karton Pièces / carton Units / box Stück/Karton	6				

	Net(kg)	Brut (kg)
Gewicht / poids / Weight	2,400	2,720

Palletisatie / Palettisation / Palettierung

type palette / Pallet type	EURO
Kartons per laag / nombre de cartons par plan / Boxes per layer / Kartons ab Lage:	4
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:	48
Hoogte per pallet / hauteur de la palette / Height of the pallet/ Höhe der pallet	1600 mm
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 palet/nombre de pièces par palette/ Pieces per pallet/Anzahl per Pallet	288

5. Bewaring / Conservation / Storage / Erhaltung:

Bewaring na productie / Conservation après production / Storage after production / Erhaltung nach Produktion (-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*

Ontdooi gedurende/ décongeler pendant / Defrost during / Auftauen :

90 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: 21/08/2014 -