

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>Eancode :</i>
Artikel nummer/Code:	1734	5420001090803

Omschrijving/Désignation/Description :

Groentenbrood 500 g
Pain Aux Légumes 500 g
Vegetables bread 500 g



2. Ingrediënten / Ingrédients / Ingredients

NL Tarwebloem, water, prei, wortel, gist, zout, tarwe gluten, tarwezuurdesem, gerstemout, roggemout, tarwemout, bloembehandelingsmiddel (E300: ascorbinezuur, enzymen)

Decoratie : tarwebloem

Bevat gluten

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

FR Farine de blé, eau, poireau, carotte, levure, sel, gluten de blé, levain de blé, malt d'orge, malt de seigle, malt de blé, agent de traitement de la farine (acide ascorbique et enzymes).

Décoration: farine de blé.

Contient du gluten.

Peut contenir des traces de soja, œufs, lait (incl. lactose), sésame, noix et lupin.

EN Wheat flour, water, leek, carrot, yeast, salt, wheat gluten, wheat sourdough, barley, rye malt, wheat malt, flour treatment agent (E300: ascorbic acid and enzymes)

Topping: wheat flour

Contains gluten

May contain traces of soya, eggs, milk (incl. lactose), sesame, nuts and lupine.

3. Karakteristieken / Caractéristiques / Characteristics

	MIN	NORM	MAX
Gewicht/Poids/Weight (g)	470	500	530
Diameter/Diamètre (cm)	34	37	40
Breedte/Largeur/Width (cm)	11	12	13
Hoogte/Hauteur/Height (cm)	6	7	8

NUTRITIONELE WAARDEN/ VALEURS NUTRITIVES/ NUTRITIONAL VALUES	g/ 100 g
Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values (kcal)	288
Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values (kJ)	1205
Eiwitten/Protéines/Proteins (g)	10,2
Koolhydraten/Hydrates de carbone/Carbohydrates (g)	42,3
Vetten/Graisses/Fats (g)	9,6
Voedingsvezels/Fibres/Food fibres (g)	3,5
Natrium/Sodium (g)	0,5

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 Quantities	Type	Gewicht Poids Weight	Afmetingen Dimensions
Stuks/voorverpakking Pièces /pré-emballage Pieces/prepacking	8			
Voorverpakking/karton Pré-emballage/carton Prepacking/box	1	Zak/sachet/Bag	0,030 kg	450 x (2 x 100) x 650 x 0,025 [mm]
Stuks/karton Pièces/carton Pieces/box	8	Karton/carton/ Box	0,560 kg	395 x 395 x 220 [mm]

	Netto/net(kg)	Bruto/brut (kg)
Gewicht/poids / Weight	4,0	4,59

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 :	6
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 :	48
Hoogte pallet/hauteur de la palette/Höhe der Pallet/height of palet :	191 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	384

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	24 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: **10-15 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 -

