

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	1739	Diversi Foods NV	5420001090834

Omschrijving / Désignation / Description / Umschreibung :

Bakkerssandwich Natuur 55 g Sandwich Blanc de l'artisan 55 g

Volledig gebakken, diepgevroren tarwebroodproduct
Produit de blé cuit et surgelé



2. Ingrediënten / Ingrédients / Ingredients / Zutaten

TARWEbloem, water, plantaardige vetstoffen (palm, koolzaad & kokos), dextrose, suiker, emulgatoren (E471, E481), honing, kleurstof (E160a), gist, suiker, zout, enzymen, aroma, antioxidant (E300).

Afwerking : heelEI

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

Farine de **BLE**, eau, huiles végétales (palm, colza & cocos), dextrose, sucre, émulsifiant (E471, E481), miel, colorant (E160a), levure, sucre, sel, enzymes, arôme, antioxydant E300

Finition : **ŒUF** entier

Peut contenir des traces de soja, lait (incl. lactose), fruits à coque, cèleri, moutarde, graines de sésame, lupin

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

3. Karakteristieken / Caractéristiques / Characteristics / Eigenschappen

	MIN	NORM	MAX
Gewicht / poids / weight / Gewicht (g)	52	55	58
Lengte / longueur / length / Länge (cm)	12	13	14
Breedte / largeur / Width / Breite (cm)	7,5	8	8,5
Hoogte / hauteur / Height / Höhe (cm)	4,0	4,5	5,0

NUTRITIONELE WAARDEN/ VALEURS NUTRITIVES/ NUTRITIONAL VALUES	g/ 100 g
Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values (kcal)	268
Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values (kJ)	1132
Eiwitten/Protéines/Proteins (g)	8,7
Koolhydraten/Hydrates de carbone/Carbohydrates (g)	49,5
Vetten/Graisses/Fats (g)	3,4
Voedingsvezels/Fibres/Food fibres (g)	2,0
Natrium/Sodium (g)	0,56

Microbiology :

Tests	Results	Unit	per
Total aerobic count	<1,0E+05	CFU	g
E.coli	<1,0E+01	CFU	g
Coagulase pos. Staphylococci/Staphylococcus aureus	<1,0E+02	CFU	g
Sulfito-reducing anaerobic bacteria	<1,0E+01	CFU	g
Salmonella spp	absence	CFU	25 g
Listeria monocytogenes	absence	CFU	25 g
Yeasts	<1,0E+03	CFU	g
Moulds	<1,0E+03	CFU	g
Bacillus cereus	<1,0E+02	CFU	g

4. Verpakking / Conditionnement / Packaging / Verpackung

	<i>Hoeveelheid Quantité Quantity Menge</i>	<i>Type</i>	<i>Afmetingen Dimensions Sizes Abmessungen</i>	
Stuks / voorverpakking Pièces / pré-emballage Units / prepackage Stück / Fürverpackung	22			
Voorverpakking / karton Pré-emballage / carton Prepackage / box Fürverpackung/ Karton	4	Zak/sachet/bag/ Beutel		cm
Stuks / karton Pièces / carton Units / box Stück/Karton	88	Karton/carton/Box		mm

	<i>Netto/net(kg)</i>	<i>Bruto/brut/gross/Brutto (kg)</i>
Gewicht/poids/ weight/Gewicht	4,4	4,9

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 :	6
Totaal aantal kartons per pallet/nombre de cartons par palette/Anzahl Kartons per Pallet/Number of cases per pallet :	24
Hoogte pallet/hauteur de la palette/Höhe der Pallet/height of palet :	cm
Aantal stuks per palet /nombre de pièces par palette / Anzahl stücks per pallet/ # pieces/pallet	2112

5. Bewaring / Conservation / Erhaltung :

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

6. Gebruik / Utilisation / Use / Verwendung

Ontdooien gedurende/Laissez Décongelez/Defrost during/Auftauen für

30 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: 16/04/2014 -