

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

TECHNISCHE FICHE / FICHE TECHNIQUE / TECHNICAL DATA SHEET / PRODUKTSPEZIFIKATIONEN

1. Identificatie / Identification / Umschreibung

Article number: 1779
EAN: 5420001091596

SPELTBROODJE 90 g
PAIN EPEAUTRE 90 g
SPELT ROLL 90 g
DINKEL BROTCHEN 90 g

Voorgebakken, diepgevroren speltbroodje
Petit pain de spelt précuit et surgelé



2. Ingrediënten / Ingrédients / Ingredients / Zutaten:

Water, **speltmeel**, **speltbloem**, **tarwemeel**, karnemelkpoeder, **speltvlokken**, gist, lijnzaad, zout, **rogge** zuurdesem, **gerstemout**, bakmiddel [ascorbinezuur, enzymen (hemicellulase, lipase, glucose-oxydase en amylase)], komijn.

Topping **speltmeel**.

Kan sporen van eieren, sesam, soja, mosterd, lupine en noten bevatten.

Eau, farine d'**épeautre** complète, farine d' **épeautre**, farine de **blé**, **babeurre** en poudre (**LAIT**), flocons d' **épeautre**, levure, graines de lin, sel, levain de **seigle**, malt d'**orge**, agent de cuisson [acide ascorbique, enzymen (hemicellulase, lipase, glucose-oxydase et amylase)], cummin.

Décoration: farine d' **épeautre** complète.

Peut contenir des traces d'œufs, sésame, soja, moutarde, lupine et noix.

Water, full **spelt** flour, **spelt** flour, **wheat** flour, buttermilk powder, **spelt** flakes, yeast, linseed, salt, **rye** sourdough, **barley malt**, baking agent [Ascorbic acid, enzyme (hemicellulase, lipase, glucose-oxidase and amylase)], cummin.

Decoration: complete **spelt** flour.

May contain traces of eggs, sesame, soy, mustard, lupine and nuts.

Wasser, komplette **Dinkelmehl**, **Dinkel** Mehl, **Weizenmehl**, Buttermilch Pulver, **Dinkel** Flocken, Hefe, Leinsamen, Salz, **Roggen**-Sauerteig, **Gerstenmalz**, Backtriebmittel [Ascorbinsäure, Enzym (Hemicellulase, Lipase, Glukoseoxidase, und Amylase)], Kreuzkümmel.

Dekoration: komplette **Dinkelmehl**.

Kann Spuren von Sesam, Soja, Senf, Lupine, Eier und Nüsse enthalten.

3. Karakteristieken / Caractéristiques/ Characteristics/ Charakteristik

	MIN	NORM	MAX
Gewicht / Poids / weight / Gewicht (g)	80	90	100
Lengte / Longueur / length / Länge (cm)			
Breedte / Largeur / Width / Breite (cm)			
Hoogte / Hauteur / Height / Höhe (cm)	5,0	5,8	6,5
Diameter / Diamètre / Diameter (cm)	9,0	10,0	11,0
Insnijdingen / Coups de lame / Incisions:			
Kleur na het bakken / Couleur après cuisson / Color after baking / Farbe nach Backen			
Vorm / Forme / Shape / Form:			

Voedingswaarden / Valeurs nutritives / nutritional value / Nährwerte (g/ 100g)	
Eiwitten / protéines / proteins / Protein	9,70
Koolhydraten / hydrates de carbone / carbohydrates / Kohlenhydraten	43,0
Waarvan suikers / dont sucre / sugar / Zucker	2,01
Vet / teneur en matières grasses / Fats / Fetten	8,2g
Waarvan verzadigd / dont saturées / of which saturated / Gesättigt Fett	
Vezels / Fibres / Ballaststoff	3.2
Natrium/ Sodium	0.5
Zout / Sel / Salt / Salz	1.25
Energie / valeur énergétique / Energy	286 Kcal 1198 kJ

4. Verpakking/ conditionnement/ packaging/ Verpackung

	Hoeveelheid / Quantité / quantity / Menge	Type	Gewicht / Poids / Weight	Afmetingen / Dimensions / Abmessungen
Stuks / voorverpakking Pièces /préemballage Units / prepack Stück / Fürverpackung	90	Zak Sachet Foil Beutel	<u>0,040 kg</u>	600 x (2 x 200) x 900 x 0,025 [mm]
Voorverpakkingen / karton Préemballages / carton Prepacks / box Fürverpackung/ Karton	1	Karton Carton	<u>0,640 kg</u>	590 x 390 x 255 [mm]
Stuks / karton Pièces / carton Units / box Stück/Karton	90			

	Net(kg)	Brut (kg)
Gewicht / poids / Weight	8,100	8,780

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	8
Kartons per pallet / nombre de cartons par palette / Boxes per pallet / Anzahl Kartons per Pallet	32
Hoogte per pallet / hauteur de la palette / Height of the pallet/ Höhe der pallet	2m19

6. Bewaring / Conservation / Storage / Erhaltung:

Bewaring na productie / Conservation après production / Storage after production / Erhaltung nach Produktion (-18°C)	12 m
Bewaring na afbakken / Conservation après cuisson / Storage after baking / Erhaltung nach Backen	24 u/h

7. Bakwijze / Cuisson / Baking instructions / Back Anweisung*

Verwarm de oven voor op **230°C.**
Préchauffez le four à
Preheat the oven
Heiz den Ofen vor auf

Baktemperatuur **200°C**
Cuire à
Baking temperature
Backen auf

Baktijd
Cuire pendant
Baking time
Backzeit **5-6 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: 02/09/2014

Name: Hilde

Surname: Van Weijenbergh

Position: Quality Department

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

Date & Signature: 02/09/2014

