

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°: 215

TECHNISCHE FICHE / FICHE TECHNIQUE / TECHNICAL DATA SHEET / PRODUKTSPEZIFIKATIONEN

1. Identificatie / Identification / Umschreibung

Artikel n° / Article number / Artikel: 215

EAN: 5420001002158

Keizerbroodje Meergranen 60g
Petit Pain Empereur Multicéréales 60g
Mehrkornkaiserbrötchen 60g
Kaiserroll Multigrain 60g

Voorgebakken, diepgevroren tarwebroodje met zaden
Petit pain de blé avec graines précuit et surgelé



2. Ingrediënten / Ingrédients / Ingredients / Zutaten

NL - Ingrediënten:

Bloem (**TARWE 53%**, **ROGGE 3%**), water, lijnzaad, **SESAM**zaad, **GERST**, gist, **SOJA**bonen, zonnebloempitten, gist, zout, koolzaadolie.

FR : Ingrédients:

Farine (**BLE 53%**, **SEIGLE 3%**), eau, graines de lin, graines de **SESAME**, **ORGE**, fèves de **SOJA**, graines de tournesol, levure, sel, huile de colza.

Peut contenir des traces de: œuf, noix

EN – Ingredients:

Flour (**WHEAT 53%**, **RYE 3%**), water, linseeds, **SESAME** seeds, **BARLEY**, **SOY**beans, sunflower seeds, yeast, salt, rapeseed oil.

May contain traces of: egg, nuts

DE – Zutaten:

Mehl (**WEIZEN 53%**, **ROGGEN 3%**), Wasser, Leinsamen, **SESAM**, **GERSTE**, **SOJA**bohnen, Sonnenblumenkerne, Hefe, Salz, Rapsöl.

May contain traces of: Eier, Nüsse

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): | 56 | 60 | 70 |
| Lengte / Longueur / length / Länge (cm): | 8,0 | 9,5 | 11,0 |
| Breedte / Largeur / Width / Breite (cm): | 8,0 | 9,5 | 11,0 |
| Hoogte / Hauteur / Height / Höhe (cm): | 3,0 | 4,5 | 6,0 |
| Diameter / Diamètre / Diameter (cm): | 8,0 | 9,5 | 11,0 |
| Insnijdingen / Coups de lame / Incisions: | Ja/Oui/Yes/Ja | | |
| Kleur na het bakken / Couleur après cuisson / Color after baking / Farbe nach Backen: | Gouden korst, cremekleurig in de insnijding/ Croûte dorée, couleur crème dans l'incision/Gold crust, cream coloured where cutted/Goldene Kruste, Cremefarbene im Einschnitt | | |
| Vorm / Forme / Shape / Form: | Koepelvormig, ovaal of rond aan de basis/forme de dôme, ovale ou ronde à la base/Dome-shape, oval or round shape on the base/ kuppelvormig, an der Basis ovale oder runde | | |

| Voedingswaarden / Valeurs nutritives / nutritional value / Nährwerte (per 100g) | |
|--|---------------------|
| Eiwitten / protéines / proteins / Protein | 10,3 g |
| Koolhydraten / hydrates de carbone / carbohydrates / Kohlenhydraten | 48,2 g |
| Waarvan suikers / dont sucre / sugar / Zucker | 0,5 g |
| Vet / teneur en matières grasses / Fats / Fetten | 6,0 g |
| Waarvan verzadigd / dont saturées / of which saturated / Gesättigt Fett | 0,6 g |
| Waarvan onverzadigd / dont insaturées / of which unsaturated/ ungesättigten Fett | g |
| Vezels / Fibre Végétale / Fibres / Ballaststoff | 2,6 g |
| Natrium/Sodium | 0,57 g |
| Zout / Sel / Salt / Salz | 1,43 g |
| Energie / valeur énergétique / Energy | 293 Kcal 1238 kJ |

| Microbiologische waarden / Valeurs Microbiologique / Microbiological values | |
|--|-----------|
| Total plate count 30°C | |
| Staphylococcus aureus /in 1g | <10 cfu |
| Coliformes /in 1g | <100 cfu |
| Salmonella /in 25g | 0 cfu |
| Enterobacteriaceae /in 1g | - |
| Bacillus cereus /in 1g | - |
| Listeria monocytogenes /in 25g | 0 cfu |
| Moulds /in 1g | <1000 cfu |

4. Verpakking / Conditionnement / Packaging / Verpackung

| | Hoeveelheid / Quantité / quality / Menge | Type | Gewicht / Poids / Weight | Afmetingen / Dimensions / Abmessungen | |
|--|---|---------------------------------|---|--|----|
| Stuks / voorverpakking Pièces /préemballage Units / prepack Stück / Fürverpackung | 60 | Zak Sachet Foil Beutel | | 50*55 | cm |
| Voorverpakkingen / karton Préemballages / carton Prepacks / box Fürverpackung/ Karton | 1 | Karton Carton | | 398*298*297 | mm |
| Stuks / karton Pièces / carton Units / box Stück/Karton | 60 | | | | |

| | Net(kg) | Brut (kg) |
|--------------------------|----------------|------------------|
| Gewicht / poids / Weight | 3,600 | 4,100 |

Palletisatie / Palettisation / Palettierung

| | |
|---|-----------------|
| type palette / Pallet type | EURO |
| Kartons per laag / nombre de cartons par plan / Boxes per layer / Kartons ab Lage: | 8 |
| Lagen per pallet / nombre de plans par palette / Layers per pallet / Lage per pallet | 7 |
| Kartons per pallet / nombre de cartons par palette / Boxes per pallet / Anzahl Kartons per Pallet: | 56 |
| Hoogte per pallet / hauteur de la palette / Height of the pallet/ Höhe der pallet | 223 cm |
| 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 pallet/ Pièces par palette/ Units per pallet/ Stücks per pallet | 3360 |

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*

Ondooien gedurende / Décongelez pendant / 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: **12-14 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: 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: 08/12/2014-

