

**TECHNISCHE FICHE / FICHE TECHNIQUE / TECHNICAL  
DATA SHEET / PRODUKTSPEZIFIKATIONEN**

**1. Identificatie / Identification / Umschreibung**

	<i>Diversi Foods :</i>	<i>Producent/fabrikant/ Producer/Hersteller</i>	<i>Eancode :</i>
Artikel nummer/Code article/Article code/Artikel :	216	Diversi Foods NV	5420001002165

**Omschrijving/Désignation/Description/Definition**

**Keizerbroodje Volkoren 60g**  
**Petit Pain Empereur Complet 60g**  
**Kaiserroll Wholemeal 60g**  
**Vollkornkaiserbrötchen 60g**

Voorgebakken, diepgevroren tarwebroodje  
Petit pain de blé precuit et surgelé



**2. Ingrediënten/ Ingrédients/ Ingredients/ Zutaten**

**TARWE**bloem, water, koolzaadolie, gist, gejodeerd zout, **GERSTEMOUT**, emulgator E472e.  
Kan sporen bevatten van ei, melk (incl. lactose), soja, noten, sesam, selderij

Farine de **BLÉ**, eau, huile de colza, levure, sel iodé, **MALT D' ORGE**, émulsifiant E472e.  
Peut contenir des traces de lait (incl. lactose), oeuf, soja, noix, sésame, céleri

**WHEAT** flour, water, rapeseed oil, yeast, iodized salt, **BARLEY MALT**, emulsifier E472e.  
May contain traces of milk (incl. lactose), egg, soya, nuts, sesame, selery

**WEIZEN**mehl, Wasser, Rapsöl, Hefe, jodiertes Salz, **GERSTENMALZ**, Emulgator E472e.  
Kann Spüren enthalten von Milch (inkl. Laktose), Eier, Soja, Nüsse, Sesam, Sellerie

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

**Karakteristieken / Caractéristiques / Characteristics / Charakteristik**

	<b>MIN</b>	<b>NORM</b>	<b>MAX</b>
Gewicht / Poids / weight / Gewicht (g)	56	60	65
Lengte / Longueur / length / Länge (cm)	7,5	9	10,5
Breedte / Largeur / Width / Breite (cm)	6,5	8	9,5
Hoogte / Hauteur / Height / Höhe (cm)	3,5	4,5	5,5
Diameter / Diamètre / Diameter (cm)	6,5	8	9,5

**Voedingswaarden / Valeurs nutritives / nutritional value / Nährwerte  
(g/ 100g)**

Eiwitten / protéines / proteins / Proteine	8,6 g
Koolhydraten / hydrates de carbone / carbohydrates / Kohlenhydraten	47,9 g
Waarvan suikers / dont sucre / sugar / Zucker	0,4 g
Vet / teneur en matières grasses / Fats / Fetten	3,5 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	3,2 g
Natrium/Sodium	0,49 g
Zout / Sel / Salt / Salz	1,225 g
Energie / valeur énergétique / Energy /	264 Kcal 1116 kJ

**Microbiologische waarden / Valeurs Microbiologique / Microbiological values/  
Mikrobiologie**

Staphylococcus aureus /in 1g	<10 cfu
Coliformes /in 1g	<100 cfu
Salmonella /in 25g	0 cfu
Bacillus cereus /in 1g	---
Listeria monocytogenes /in 25g	0 cfu
Moulds /in 1g	<1000 cfu

### 3. Verpakking / Conditionnement / Packaging / Verpackung

	Hoeveelheid / Quantité / quality / Menge	Type	Gewicht / Poids / Weight	Afmetingen / Dimensions / Abmessungen	
Stuks / voorverpakking Pièces /préemballage Units / prepack Stück / Fürverpackung	30	Zak Sachet Foil Beutel		50*55	cm
Voorverpakkingen / karton Préemballages / carton Prepacks / box Fürverpackung/ Karton	2	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	2,23 m
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\*

Ontdooien 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: Van Weijenbergh**

**Surname: Hilde**

**Position: Quality Department**

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



**Date & Signature: 16/05/2014 -**