

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	25	Diversi Foods NV	5420001000253

Omschrijving/Désignation

**Marguerite 400 g
Marguerite 400G**



2. Ingrediënten / Ingrédients / Ingredients / Zutaten

TARWEbloem, water, gist, zout, raapzaadolie, glucose

Kan sporen bevatten van: ei, soja, melk (incl. Lactose), noten en sesam.

Farine de **BLE**, eau, levure, sel, huile de colza, glucose.

Peut contenir des traces de : œuf, soya, lait (incl. lactose), noix et sésame.

WHEAT flour, water, yeast, salt, rapeseed oil, glucose

Can contain traces of: egg, soya, milk (incl. lactose), nuts and sesame.

WEIZENmehl, Wasser, Hefe, Salz, Rapsöl, Glucose

Kann Spuren enthalten von: Eier, Soya, Milch (inkl. Laktose), Nüsse und Sesam.

3. Karakteristieken / Caractéristiques / Characteristics / Eigenschappen

	MIN	NORM	MAX
Gewicht / poids / weight / Gewicht (g)	388	400	432
Lengte / longueur / length / Länge (cm)	19	21	23
Breedte / largeur / Width / Breite (cm)	19	21	23
Hoogte / hauteur / Height / Höhe (cm)	4.5	5.5	6.5

NUTRITIONELE WAARDEN/ VALEURS NUTRITIVES/ NUTRITIONAL VALUES	g/ 100 g
Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values (kcal)	281
Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values (kJ)	1191
Eiwitten/Protéines/Proteins (g)	9,4
Koolhydraten/Hydrates de carbone/Carbohydrates (g)	54,3
 waarvan suikers/dont sucres/of which sugars (g)	0,5
Vetten/Graisses/Fats (g)	2,4
 Waarvan verzadigd/dont saturé/of which saturated (g)	0,4
Voedingsvezels/Fibres/Food fibres (g)	2,4
Natrium/Sodium (g)	0,46

4. Verpakking / Conditionnement / Packaging / Verpackung

	<i>Hoeveelheid Quantité Quantity Menge</i>	<i>Type</i>	<i>Gewicht Poids Weight</i>	<i>Afmetingen Dimensions</i>
Stuks / voorverpakking Pièces / pré-emballage Units / prepackage Stück / Fürverpackung	20			
Voorverpakking / karton Pré-emballage / carton Prepackage / box Fürverpackung/ Karton	1	Zak/sachet – Blue HDPE		59*24*86 cm
Stuks / karton Pièces / carton Units / box Stück/Karton	20	Karton/ carton		593*393*297 mm

	<i>Netto/net(kg)</i>	<i>Bruto/brut (kg)</i>
Gewicht/poids	8,0	8,720

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 :	7
Totaal aantal kartons per pallet/nombre de cartons par palette/Anzahl Kartons per Pallet/Number of cases per pallet :	28
Hoogte pallet/hauteur de la palette/Höhe der Pallet/height of palet :	223 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	560

5. Bewaring / Conservation / Erhaltung :

Bewaartermijn na productie op -18°C (THT)/ Conservation après production à -18°C(DLV)/ Conservation after production at -18°C (BBD)/ Erhaltung nach Production bis -18°C :	12 mois/maand/months/ Monaten
Bewaartermijn na afbakken/Conservation après cuisson/ conservation after backing / Erhaltung nach Backen :	12 uur/heures/hours/ Stunde

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: **14-16 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: Van Weijenbergh
Surname: Hilde
Position: Quality Assistant

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

Date & Signature: 24/11/2014

