

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

Datum/date/Daten: NG 29/08/2014

TECHNISCHE FICHE/FICHE TECHNIQUE/ TECHNICAL DATASHEET/TECHNISCHES DATENBLATT

1. Identificatie van het product / Identification du produit/product identification/ Produktidentifizierung

Artikel n° / Article / Artikel: 260

EAN: 5420001032988

Omschrijving/Désignation /Description/ Umschreibung:

MINI PAIN D'ANTAN NATUUR 110 g
MINI PAIN D'ANTAN NATURE 110 g
MINI PAIN D'ANTAN WHITE 110 g
MINI PAIN D'ANTAN BRÖTCHEN NATUR 110 g



2. Ingrediënten / Ingrédients / Ingredients / Zutaten

NL - TARWEbloem, water, **ROGGE**bloem, zout, gist.
Kan sporen bevatten van soja, ei, melk (incl. lactose), noten, sesam.

FR - Farine de BLE, eau, farine de **SEIGLE**, sel, levure.
Peut contenir des traces de soja, oeuf, lait (incl. lactose), noix, sésame..

EN - WHEAT flour, water, **RYE** flour, salt, yeast.
Can contain traces of soy, eggs, milk (incl. lactose), nuts, sesame.

DE- WEIZENmehl, Wasser, **ROGGEN**mehl, Salz, Hefe
Kann spüren von Eier, Soja, Milch (inkl. Laktose), Nüsse, Sesam enthalten.

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

3. Karakteristieken / Caractéristiques/ Product characteristics / Eigenschaften

	MIN	NORM	MAX
Gewicht/poids/weight/Gewicht (g)	105	110	140
Lengte/longueur/length/Länge (cm)	12	15	18
Breedte/largeur/width/Breite (cm)	6,5	8	9,5
Hoogte /hauteur/height/Höhe (cm)	4,5	5,5	6,5

NUTRITIONELE WAARDEN/ VALEURS NUTRITIVES/ NUTRITIONAL VALUES/NÄHRWERT	g/ 100 g
Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values/Energie-wert (kcal)	222
Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values/Energie-wert (kJ)	943
Eiwitten/Protéines/Proteins/Eiweiß (g)	7,5
Koolhydraten/Hydrates de carbone/Carbohydrates (g)	44,3
Waarvan suikers/dont sucres/of which sugars (g)	0,4
Vetten/Graisses/Fats/Fette (g)	1,2
Waarvan verzadigd/dont saturé/ of which saturated/gesättigte Fettsäuren (g)	0,3
Voedingsvezels/Fibres/Food fibres/Faser (g)	2,2
Sodium/Natrium (g)	0,6
Zout / Sel / Salz / Salt (g)	1,5

MICROBIOLOGIE / MICROBIOLOGY / MIKROBIOLOGIE			
Tests	Results	Unit	per
Total coliforms	<100	CFU	1 g
Coagulase pos. Staphylococci/Staphylococcus aureus	<10	CFU	1 g
Salmonella spp	Absent	CFU	25 g
Listeria monocytogenes	Absent	CFU	25 g
Moulds	<1000	CFU	1 g
Bacillus cereus	---	CFU	1 g

4. Verpakking / Conditionnement / Packaging / Verpackung

	<i>Hoeveelheid / Quantité / Quantity / Menge</i>	<i>Type</i>	<i>Gewicht / poids / weight</i>	<i>Afmetingen / Dimensions / Sizes/Abmessungen</i>	
Stuks / voorverpakking Pièces / pré-emballage Units / prepackage Stück / Fürverpackung	50	-	-	-	
Voorverpakking / karton Pré-emballage / carton Prepackage / box Fürverpackung/ Karton	1	Zak/sachet/ bag/Beutel	-	61,5 * 22,3	cm
Stuks / karton Pièces / carton Units / box Stück/Karton	50	Karton/ carton/ box	-	593 * 393 * 275	mm

Total	Netto/net(kg)	Bruto/brut (kg)
Gewicht/poids/ weight/Gewicht	5,50	6,2

PALLETISATIE / PALETTISATION / PALLETISING / PALETTIERUNG	
Type pallet /modèle palette:	Euro
Aantal kartons per laag /nombre de cartons par plan / #cases/layer	4
Aantal lagen per pallet /nombre de plans par palette / #layers/palet	8
Totaal aantal kartons per pallet /nombre de cartons par palette / #cases/palet	32
Hoogte pallet /hauteur de la palette / height of palet	235 cm
Positie van het product in de verpakking/position des produits dans l'emballage/position from product in packaging	Bulk/vrac/Masse
Aantal stuks per palet /nombre de pièces par palette / # pieces/pallet	1600

5. Bewaring/Conservation/Erhaltung

Bewaartermijn op -18 °C na productie (THT)/ Conservation à -18 °C après production (DLV)/ Shelf life at temperature -18 °C after production/ Erhaltung bis -18°C nach der Produktion (MHD)	12 maand/ mois/ months/ Monaten
Bewaartermijn na afbakken/Conservation après cuisson/ shelflife after baking/Erhaltung nach Backen	12 uur/heures/hours/Stunde

De zak telkens goed sluiten. Na ontdooiing niet opnieuw invriezen.
 Bien refermer le sac après chaque utilisation. Ne pas recongeler après décongélation.
 Den Beutel jedem Gebrauch gut schließen. Nach dem Auftauen auf keinen Fall erneut einfrieren.
 Close the bag well after each use. Defrosted products can not be frozen again.

6. Gebruik / Utilisation / usage/ Verwendung

AFBAKINSTRUCTIES / INSTRUCTIONS DE CUISSON / BAKING INSTRUCTIONS / AUFBACKANLEITUNG*	
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	8-10 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 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: 29/08/2014 -

