

## TECHNISCHE FICHE/FICHE TECHNIQUE/TECHNICAL DATASHEET/TECHNISCHES DATENBLATT

### 1. Identificatie van het product / Identification du produit / Product Identification/ Produktidentifizierung

	Diversi Foods	EAN
Artikel nummer/Code article/Article code/Artikel-Code	264	5420001032773

### Omschrijving / Désignation / Description / Umschreibung

**PAIN D'ANTAN NATUUR 400 g**  
**PAIN D'ANTAN WHITE 400 g**

Vorgebakken, diepgevroren tarwebrood



### 2. Ingrediënten / Ingrédients / Ingredients / Zutaten

**TARWE**bloem, water, **ROGGE**bloem, zout, gist.

*Kan sporen bevatten van soja, ei, melk (incl. lactose), noten, sesam*

Farine de **BLÉ**, eau, farine de **SEIGLE**, sel, levure.

*Peut contenir des traces de soja, oeuf, lait (incl. lactose), noix, sésame*

**WHEAT** flour, water, **RYE** flour, salt, yeast.

*Can contain traces of soy, egg, milk (incl. lactose), nuts, sesame*

**WEIZEN**mehl, Wasser, **ROGGEN**mehl, Salz, Hefe.

*Kann Spuren von Soja, Eier, Milch (inkl. Lactose), 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)	380	400	470
Lengte / longueur / length / Länge (cm)	32	36	40
Breedte / largeur / Width / Breite (cm)	9	11	13
Hoogte / hauteur / Height / Höhe (cm)	3	5	7

<b>NUTRITIONELE WAARDEN/ VALEURS NUTRITIVES/ NUTRITIONAL VALUES/ NÄRHWERTE</b>	<b>g/ 100 g</b>
Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values/energetische Werte (kcal)	222
Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values/energetische Werte (kJ)	943
Eiwitten/Protéines/Proteins/Proteine (g)	7,5
Koolhydraten/Hydrates de carbone/Carbohydrates/Kohlenhydrate (g)	44,3
waarvan suikers/dont sucres/of which sugars/wovon Zucker (g)	0,4
Vetten/Graisses/Fats/Fett(g)	1,2
Waarvan verzadigd/dont saturé/ of which saturated/wovon gesättigte (g)	0,3
Voedingsvezels/Fibres/Food fibres/Ballaststoffe (g)	2,2
Natrium/Sodium (g)	0,60
NaCl zout/ sel	1.5

#### Microbiology :

Tests	Results	Unit	per
Total aerobic count	<1,0E+03	CFU	g
Enterobacteria 37°C	<1,0E+01	CFU	g
Total coliforms	<1,0E+01	CFU	g
Coagulase pos. Staphylococci/Staphylococcus aureus	<5,0E+01	CFU	g
Sulfito-reducing anaerobic bacteria	<1,0E+01	CFU	g
Salmonella spp	absence	CFU	25 g
Listeria monocytogenes	absence	CFU	25 g
Yeasts	<1,0E+01	CFU	g
Moulds	<1,0E+01	CFU	g
Bacillus cereus	<2,0E+01	CFU	g
Clostridium perfringens			

#### 4. Verpakking / Conditionnement / packaging/Verpackung

	<i>Hoeveelheid Quantité /Quantity /Menge</i>	<i>Type</i>	<i>Gewicht poid / weight</i>	<i>Afmetingen Dimensions / Sizes Abmessungen</i>	
Stuks / voorverpakking Pièces / pré-emballage Units / prepackage Stück / Fürverpackung	<b>20</b>				
Voorverpakking / karton Pré-emballage / carton Prepackage / box Fürverpackung/ Karton	<b>1</b>	Zak/sachet/bag/ Beutel	<b>700 g</b>	<b>61 * 22</b>	cm
Stuks / karton Pièces / carton Units / box Stück/Karton	<b>20</b>	Karton/carton/ box		<b>593*363*275</b>	mm

	<i>Netto/net(kg)</i>	<i>Bruto/brut (kg)</i>
Gewicht/poids/ weight/Gewicht	<b>8,0</b>	<b>8,700</b>

#### Palletisatie/palettisation/palletising/Palettierung

Type pallet/modèle palette/Type der Pallet/Type of pallet	<b>Euro</b>
Aantal kartons per laag/nombre de cartons par plan/Anzahl Kartons per Lage/ Number of cases per layer :	<b>4</b>
Aantal lagen per pallet/nombre de plans par palette/Anzahl Lagen per Pallet/Number of Layers per pallet :	<b>8</b>
Totaal aantal kartons per pallet/nombre de cartons par palette/Anzahl Kartons per Pallet/Number of cases per pallet :	<b>32</b>
Hoogte pallet/hauteur de la palette/Höhe der Pallet/height of palet :	<b>235 cm</b>
Positie van het product in de verpakking/position des produits dans l'emballage/Position des produits in der Karton/Position of the product in the case.	<b>Bulk/vrac/Masse</b>
Aantal stuks per palet /nombre de pièces par palette / Anzahl stücks per pallet/ # pieces/pallet	<b>640</b>

## 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)	<b>12 maand/mois/months/ Monaten</b>
Bewaartermijn na afbakken/Conservation après cuisson/ shelflife after baking/Erhaltung nach Backen	<b>24 uur/heures/hours/Stunde</b>
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 cannot be frozen again.	

## 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: **16-18 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 Officer**

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



**Date & Signature: 24/11/2014 -**