

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

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

	<i>Diversi Foods :</i>	<i>Eancode :</i>
Artikel nummer/Code article/Article code/Artikel-Code	267	5420001032797

**Omschrijving/Désignation/Umschreibung/Description :**

**PAIN D'ANTAN MOUT 450 g**  
**PAIN D'ANTAN MALT 450 g**  
**PAIN D'ANTAN BROT MALZ 450 g**  
**PAIN D'ANTAN MALT 450 g**

**Voorgebakken, diepgevroren tarwe-roggebrood**



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

**TARWE**bloem, water, lijnzaad, **SESAM**zaad, **ROGGE**bloem, zout, gist, **GERSTEMOUT**.  
*Kan sporen bevatten van soja, ei, melk (incl. lactose), noten.*

Farine de **BLÉ**, eau, graines de lin, graines de **SÉSAME**, farine de **SEIGLE**, sel, levure, **MALT D'ORGE**.  
*Peut contenir des traces de soja, œuf, lait (incl. lactose), noix.*

**WHEAT** flour, water, linseed, **SESAME** seed, **RYE** flour, salt, yeast, **BARLEY MALT**.  
*Can contain traces of soy, egg, milk (incl. lactose), nuts.*

**WEIZEN**mehl, Wasser, Leinsamen, **SESAM**, **ROGGEN**mehl, Salz, Hefe, **GERSTENMALZ**.  
*Kann Spuren von Soja, Ei, Milch (incl. Laktose), Nüsse enthalten.*

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

### 3. Karakteristieken / Caractéristiques/Charakteristiken/Characteristics

	MIN	NORM	MAX
Gewicht/poids/Gewicht/ weight (cm)	420	450	510
Lengte/longueur/Länge/ length (cm)	32	36	40
Breedte/largeur/Breite/width (cm)	9	11	13
Hoogte/hauteur/Höhe/ height (cm)	3	5	7

<b>Voedingswaarde / valeur nutritive /nutritive value /Nährwert (g/100g)</b>	
Eiwitten/protéines/proteins/Proteine	<b>8,9</b>
Koolhydraten/hydrates de carbon/Carbohydrate/Kohlenhydrate Waarvan suikers/ dont sucres/ Of which sugars/wovon Zucker	<b>41,5</b> <b>0,5</b>
Vet/teneur en matières grasses/Fat/Fesse Waarvan verzadigd / dont saturées/ which saturated/wovon gesättigt zetmeel/ amidon/ starch/Stärke	<b>5,2</b> <b>0,6</b>
Voedingsvezels/Fibre/Fiber/Faser	<b>2,6</b>
Natrium/ Sodium Zout/ Sel/ Salt/Salz	<b>0,55</b>
Energetische waarde/valeur énergétique/energetic value/Energiewert	<b>1069 kJ</b> <b>253 Kcal</b>

#### Microbiology :

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

#### 4. Verpakking / Conditionnement / Packaging / Verpackung

	<i>Hoeveelheid Quantité Anzahl Quantity</i>	<i>Type</i>	<i>Afmetingen Dimensions Abmessung Dimensions</i>	
Stuks/voorverpakking Pièces /pré-emballage Stücks/Perverpackung Units / pre package	<b>20</b>			
Voorverpakking/karton pré-emallage/carton Preverpackung/Karton Pre package/case	<b>1</b>	zak/sachet/ Sache/bag	<b>61*22</b>	cm
Stuks/karton pièces/carton Stücks/Karton units / case	<b>20</b>	karton/carton/ Karton/box	<b>593*393*275</b>	mm

	<i>Netto/net(kg)</i>	<i>Bruto/brut (kg)</i>
Gewicht/poids Gewicht weight	<b>9,0</b>	<b>9,7</b>

#### Palletisatie/palettisation/palettieserung

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 das Produkt in der Karton/Position of the product in the case.	<b>Gestapeld/empilé Gestapelt/stacked</b>
Aantal stuks per palet /nombre de pièces par palette / Anzahl stücks per pallet/ # pieces/pallet pallet/ # pieces/pallet	<b>640</b>

## 5. Bewaring / Conservation / Erhaltung / Conservation

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 / Gebrauch / Use

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.**

\* 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: 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 -**

