

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

1. Identificatie / Identification / Umschreibung

	<i>Diversi Foods :</i>	<i>Producent/fabrikant /supplier/Hersteller</i>	<i>Eancode :</i>
Artikel nummer/Code article/Article code/Artikel-Code	297	Nv Diversi Foods	5420001031813

Omschrijving/Désignation/Description/Umschreibung

**FLÛTE NOTEN-ROZIJNEN DE TRADITION 130 G
FLÛTE NOIX/RAISINS DE TRADITION 130 G
FLÛTE NUTS/RAISINS DE TRADITION 130 G
FLÛTE NÛSSE/ROSINEN DE TRADITION 130 G**



2. Ingrediënten / Ingrédients / Ingredients / Zutaten :

Tarwebloem, water, rozijnen (11%), hazelnoten (4,5%), gist, zout, gerstemout.

Bevat: *gluten en noten*

Kan sporen bevatten van soja, ei, melk (incl. lactose) en sesamzaad.

Farine de blé, eau, raisins (11%), noisettes (4,5%), levure, sel, malt d'orge.

Contient : *gluten et noix.*

Peut contenir des traces de soja, œuf, lait (incl. lactose) et graines de sésame.

Wheat flour, water, raisins (11%), hazelnuts (4,5%), wholemeal wheat flour, yeast, salt, barley malt.

Contains: *gluten and nuts*

Can contain traces of soy, milk (incl. lactose) and sesame, eggs

Weizenmehl, Wasser, Rosinen (11%), Nüsse (4,5%), Vollkorn Weizenmehl, Hefe, Salz, Gerstenmalz.

Enthält: *Gluten und Nüsse*

Kann Spuren von Soja, Eier, Milch (inkl. Laktose) und Sesam enthalten.

3. Karakteristieken / Caractéristiques / Characteristics:

	MIN	NORM	MAX
Gewicht / poids / weight / Gewicht (g)	124	130	155
Lengte / longueur / length / Länge (cm)	26	28	30
Breedte / largeur / Width / Breite (cm)	2	4	6
Hoogte / hauteur / Height / Höhe (cm)	2	4	6

NUTRITIONELE WAARDEN/ VALEURS NUTRITIVES/ NUTRITIONAL VALUES	g/ 100 g
Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values (kcal)	258
Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values (kJ)	1090
Eiwitten/Protéines/Proteins (g)	7,5
Koolhydraten/Hydrates de carbone/Carbohydrates (g)	45,8
 waarvan suikers/dont sucres/of which sugars (g)	0,6
Vetten/Graisses/Fats (g)	4,3
 Waarvan verzadigd/dont saturé/of which saturated (g)	0,5
Voedingsvezels/Fibres/Food fibres (g)	3,2
Natrium/Sodium (g)	0,41

Microbiologie/Microbiology/Mikrobiologie :

Tests	Security criterion	Unit	per
Escherichia coli	<10	CFU	g
Salmonella spp	0	CFU	25 g
Listeria monocytogenes	0	CFU	25 g
Moulds	<1000	CFU	g
Staphylococcus	<100	CFU	g

Chemical analyses :

Cd	< 0,05	mg/ kg
Pb	< 0,30	mg/ kg
As	< 0,20	mg/ kg
Hg	< 0,01	mg/ kg

4. Verpakking / Conditionnement / Conditioning :

	<i>Hoeveelheid</i> <i>Quantité</i> <i>Quantity</i> <i>Menge</i>	<i>Type</i>	<i>Gewicht</i> <i>Poids</i> <i>Weight</i>	<i>Afmetingen</i> <i>Dimensions</i> <i>Sizes</i> <i>Abmessungen</i>	
Stuks / voorverpakking Pièces / pré-emballage Units / prepackage Stück / Fürverpackung	20				
Voorverpakking / karton Pré-emballage / carton Prepackage / box Fürverpackung/ Karton	1	Zak/sachet/bag		72*17*77	cm
Stuks / karton Pièces / carton Units / box Stück/Karton	20	Karton/carton/ Box		398*298*156	mm

	<i>Netto/net(kg)</i>	<i>Bruto/brut/gross (kg)</i>
Gewicht/poids/weight	2,600	3,000

Palletisatie/palettisation/Palletierung:

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 :	8
Aantal lagen per pallet/nombre de plans par palette/Anzahl Lagen per Pallet/Number of Layers per pallet :	12
Totaal aantal kartons per pallet/nombre de cartons par palette/Anzahl Kartons per Pallet/Number of cases per pallet :	96
Hoogte pallet/hauteur de la palette/Höhe der Pallet/height of palet :	189 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/ Piled/
Aantal stuks per palet /nombre de pièces par palette / Anzahl stücks per pallet/ # pieces/pallet	1920

5. Bewaring / Conservation / Erhaltung :

Bewaartermijn op -18°C na productie (THT)/Conservation à -18°C après production (DLV) / Conservation at -18°C at production (BBD) / Erhaltung bis -18°C nah Produktion :	12 mois/maand/months/ Monaten
Bewaartermijn na afbakken/Conservation après cuisson/ conservation after backing / Erhaltung nach Backen :	6 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: **8-10 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: Goessens

Surname: Nils

Position: Quality Officer

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



Date & Signature: 19/11/2013 -