

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

TECHNISCHE FICHE / FICHE TECHNIQUE

1. Identificatie van het product / Identification du produit

Artikel n° / Article number: 320-05
EAN: 5420001041089

Gourmand Stokbrood Breed 440 g
Baguette Gourmande Large 440 g



2. Ingrediënten / Ingrédients

TARWElbloem, water, gist, TARWEGlUTEN, zout, bloembehandelingsmiddel E300 (ascorbinezuur)
Bevat: gluten.

Kan sporen bevatten van: melk (incl. lactose), sesamzaad, noten.

Farine de BLE, eau, levure, GLUTEN DE BLE, sel, agent de traitement de la farine E300 (acide ascorbique).

Contient: gluten.

Présence sur le site: lait (incl. lactose), sésame, noix.

3. Karakteristieken / Caractéristiques

	MIN	NORM	MAX
Gewicht/ poids (g)	428	440	452
Lengte/ longueur (cm)	52	55	58
Breedte/ largeur (cm)			
Hoogte / hauteur (cm)			

<i>Voedingswaarden/ valeur nutritionnelles (g/ 100g)</i>	
Eiwitten/protéines	9,1
Koolhydraten/hydrates de carbon	51,9
Vet/teneur en matières grasses	1,0
Energetische waarde/valeur énergétique	259 Kcal 1098 KJ

4. Verpakking / Conditionnement

	<i>Hoeveelheid Quantité</i>	<i>Type</i>	<i>Gewicht poids</i>	<i>Afmetingen Dimensions</i>	
Stuks/voorverpakking Pièces /pré-emballage	20				
Voorverpakking/karton Pré-emballage	1	Zak/sachet		760*210*900	mm
Stuks/karton pièces/carton	20	Karton/carton	600 g	598*398*266	mm

	<i>Netto/ net(kg)</i>	<i>Bruto/ brut (kg)</i>
Gewicht/poids	8,800	9,400

Palletisatie/palettisation

Type pallet /modèle palette:	Euro
Aantal kartons per laag /nombre de cartons par plan :	4
Aantal lagen per pallet /nombre de plans par palette :	7
Totaal aantal kartons per pallet /nombre de cartons par palette :	28
Hoogte pallet /hauteur de la palette :	201.2 cm
Positie van het product in de verpakking / position des produits dans l'emballage :	bulk
Stuks per pallet/ Pièces par palette	560

5. Bewaring / Conservation

Bewaartermijn op -18°C(THT)/ Conservation à -18°C(DLV):	12 maand / mois (na productie/après production)
Bewaartermijn na afbakken/ Conservation après cuisson	12 heures/uur

6. Gebruik / Utilisation

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: **20-22 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 Department

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

Date & Signature: 21/03/2014 -

