

TECHNISCHE FICHE/FICHE TECHNIQUE/ TECHNICAL DATASHEET/TECHNISCHES DATENBLATT

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

	<i>Diversi Foods</i>	<i>Producent/fabrikant/ supplier/hersteller</i>	<i>Eancode</i>
Artikel nummer/Code article/Article code/Artikel-Code	340-09	Diversi Foods NV	5420001041102

Omschrijving / Désignation / Description / Umschreibung :

Gourmand Stokbrood Wit 260 g
Baguette Gourmande Blanche 260 g
Baguette Gourmand White 260 g
Baguette Gourmand Weiß 260 g

Vorgebakken, diepgevroren tarwebroodproduct
Produit de blé précuit et surgelé
Prebaked, deep frozen wheat product
Vorgebacken, tiefgefroren Weizenprodukt



2. Ingrediënten / Ingrédients / Ingredients / Zutaten

TARWEbloem, water, gist, **TARWEGLUTEN**, zout, bloembehandelingsmiddel E300 (ascorbinezuur).
Kan sporen bevatten van melk (incl. lactose), sesamzaad en noten.

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

Peut contenir des traces de lait (incl. lactose), sésame et noix.

WHEAT flour, water, yeast, **WHEAT GLUTEN**, flour treatment agent E300 (ascorbic acid)

May contain traces of milk (incl. lactose), sesame seeds and nuts

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

3. Karakteristieken / Caractéristiques / Characteristics / Eigenschaften

	MIN	NORM	MAX
Gewicht / poids / weight / Gewicht (g)	248	260	272
Lengte / longueur / length / Länge (cm)	55	58	61
Breedte / largeur / Width / Breite (cm)	5,5	6,5	7,5
Hoogte / hauteur / Height / Höhe (cm)	4	4,5	5

Voedingswaarde / valeur nutritive / nutritive value / Nährwert (g/100g)	
Eiwitten/protéines/proteins/Proteine	9
Koolhydraten/hydrates de carbon/Carbohydrate/Kohlenhydrate	49,9
Waarvan suikers/ dont sucres/ Of which sugars/wovon Zucker	0,5
Vet/teneur en matières grasses/Fat/Fesse	0,8
Waarvan verzadigd / dont saturées/ which saturated/wovon gesättigt	0,1
zetmeel/ amidon/ starch/Stärke	49,4
Voedingsvezels/Fibre/Fiber/Faser	2,9
Natrium/ Sodium	0,498
Zout/ Sel/ Salt/Salz	1,25
Energetische waarde/valeur énergétique/energetic value/Energiewert	249 Kcal 1056 kJ

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	14				
Voorverpakking / karton Pré-emballage / carton Prepackage / box Fürverpackung/ Karton	2	Zak/sachet / Bag			
Stuks / karton Pièces / carton Units / box Stück/Karton	28	Karton/carton/ Cardboard		598 x 398 x 269	mm

	<i>Netto/net(kg)</i>	<i>Bruto/brut (kg)</i>
Gewicht/poids/ Weight	7,280	7,780

Palletisatie/palettisation

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 :	4
Aantal lagen per pallet/nombre de plans par palette/Anzahl Lagen per Pallet/Number of Layers per pallet :	7
Totaal aantal kartons per pallet/nombre de cartons par palette/Anzahl Kartons per Pallet/Number of cases per pallet :	28
Hoogte pallet/hauteur de la palette/Höhe der Pallet/height of palet :	203,3 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.	Bulk/Vrac/Masse
Aantal stuks per palet /nombre de pièces par palette / Anzahl stücks per pallet/ # pieces/pallet	784

5. Bewaring / Conservation / Erhaltung

Bewaring na productie / Conservation après production / Storage after production / Erhaltung nach Produktion (-18°C):	12 maanden/mois/months/ Monaten
Bewaring na afbakken / Conservation après cuisson / Storage after baking / Erhaltung nach Backen:	12 uren/heures/hours/ Stunden

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: **14-16 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 Assistant

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

Date & Signature: 27/04/2013 -

