

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	3530-01	Diversi Foods NV	5420001086967

Omschrijving / Désignation / Description / Umschreibung :

**Speltbrood donker 400 g lang
Pain d'épeautre 400 g longue
Spelt bread 400 g long**



2. Ingrediënten / Ingrédients / Ingredients / Zutaten

Speltbloem, speltmeel, speltvlokken, speltmout, desem, emulgatoren E471, E322, water, plantaardige vetstof, gist, gejodeerd zout, tarwegriesmeel

Bevat gluten, soja, lactose.

Fleur d'épeautre, farine d'épeautre, flocons d'épeautre, malt d'épeautre, levain, émulsifiants E471, E322, eau, matière grasse végétale, levure, sel iodé, blé de semoule.

Contient du gluten, soja, lactose.

Spelt flour, spelt germ flour, spelt flakes, spelt malt, sourdough, emulsifiers E71, E322, water, vegetable fats, yeast, iodized salt, semolina.

Contains gluten, soya, lactose.

3. Karakteristieken / Caractéristiques / Characteristics / Eigenschaften

	MIN	NORM	MAX
Gewicht / poids / weight / Gewicht (g)		400	435
Lengte / longueur / length / Länge (cm)		22	
Breedte / largeur / Width / Breite (cm)			
Hoogte / hauteur / Height / Höhe (cm)			

Voedingswaarde per 100g/ valeur nutritive par 100g/Nutritive values :	
Eiwitten/protéines/proteins (g)	9,9
Koolhydraten/hydrates de carbon/carbohydrates (g)	35,4
Waarvan suikers / Dont sucres/ Of wich sugars (g)	0,4
Vet/teneur en matières grasses/Fats (g)	1,7
Waarvan verzadigd/ dont gras saturés/ of wich saturated (g)	0,1
Vezel/fibre végétale/Fibers (g)	5,1
Energetische waarde/valeur énergétique/energetic value	832,1 kJ 196,3 Kcal
Natrium/Sodium (g)	0,7
Zout/sel/salt (g)	1,75

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	1	Zak/sachet/bag/ Beutel – HDPE	10 g	600 x 2x200 x 700	cm
Stuks / karton Pièces / carton Units / box Stück/Karton	14	Karton/carton/Box	550 g	590x390x200	mm

	<i>Netto/net(kg)</i>	<i>Bruto/brut/gross/Brutto (kg)</i>
Gewicht/poids/ weight/Gewicht	5,600	6,150

Palletisatie/palettisation/Palettierung:

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 :	8
Totaal aantal kartons per pallet/nombre de cartons par palette/Anzahl Kartons per Pallet/Number of cases per pallet :	32
Hoogte pallet/hauteur de la palette/Höhe der Pallet/height of palet :	176 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 / stacked
Aantal stuks per palet /nombre de pièces par palette / Anzahl stücs per pallet/ # pieces/pallet	448

5. Bewaring / Conservation / Erhaltung :

Bewaartermijn op -18°C(THT)/Conservation à -18°C(DLV) / Conservation at -18°C (BBD) / Erhaltung bis -18°C :	12 mois/maand/months/ Monaten (na productie / après production / after production)
Bewaartermijn na afbakken/Conservation après cuisson/ conservation after baking / Erhaltung nach Backen :	12 uur/heures/hours/ Stunde

6. Gebruik / Utilisation / Use / Verwendung

Ontdooien gedurende/Laissez Décongelez/Defrost during/Auftauen für **60 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.**

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: 22/04/2013 -

