

## TECHNISCHE FICHE/FICHE TECHNIQUE/ TECHNICAL DATASHEET

### 1. Identificatie van het product / Identification du produit/ Identification of the product

	<i>Diversi Foods</i>	<i>Producent/fabrikant</i>	<i>Eancode :</i>
Artikel nummer/Code article	44889	Diversi Foods	8714159448898 (doos / carton) 8714159648892 (zakje / sachet)

### Omschrijving/Désignation/ Description

#### PANINI GRILL 80 g



### 2. Ingrediënten / Ingrédients/ Ingredients

Zachte tarwebloem (type "0"), water, geëmulgeerde reuzel (geraffineerde reuzel [3,3%], water, dextrose, suiker, emulgator E471, zuurteregelaar E330, conserveringsmiddel E202), olijfolie (2%), zout, gist, moutextract (gerst), emulgator E472e.

**Bevat: gluten.**

**Kan sporen bevatten van: soja, melk (incl. lactose), sesam.**

Farine de blé douce (type « 0 »), eau, saindoux émulsifiés (saindoux raffiné [3,3%], eau, dextrose, sucre, émulsifiant E471, régulateur d'acidité E330, conservateur E202), huile d'olives (2%), sel, levure, extrait de malt (orge), émulsifiant E472e.

**Contient : gluten.**

**Peut contenir des traces de : soya, lait (incl. lactose), sésame.**

Soft wheat flour type "0", water, emulsified lard (refined lard [3,3%], water, dextrose, sugar, emulsifier E471, acidity regulator E330, preservative E202), olive oil (2%), salt, yeast, malt extract (barley), emulsifier E472e.

**Contains : gluten**

**May contain traces of soya, milk (incl. lactose), sesame**

### 3. Karakteristieken / Caractéristiques / Characteristics

	MIN	NORM	MAX
Gewicht/poids/ weight (g):	75	80	85
Lengte/ longueur/ length (mm):	200	205	210
Breedte/largeur/ width (mm):		90	
Hoogte /hauteur / height (mm):		30	

<b>Voedingswaarde / valeur nutritive/ nutritional value g/ 100g</b>	
Eiwitten/protéines/ proteins	7,3
Koolhydraten/hydrates de carbon / carbohydrates	58,7
Vet/teneur en matières grasses/ fat	7,2
Energetische waarde/valeur énergétique/ energetic value	329 Kcal 1390 kJ
Zout/Sel/Salt	0,85

### 4. Verpakking / Conditionnement / Packaging

	Hoeveelheid Quantité Quantity	Type	Gewicht Poids Weight	Afmetingen Dimensions	
Stuks/ voorverpakking Pièces / pré-emballage Pieces/ prepackaging	9				
Voorverpakking/karton Pré-emballages/ carton Prepackagings/ box	6	Zak/ Sachet/ bag - flowpacks	11 g		
Stuks/karton pièces/carton Pieces / box	54	Karton/carton/ box – Brown Cardboard	400 g	440 x 295 x 255	mm

	Netto/net (kg)	Bruto/ brut (kg)
Gewicht/poids / weight	4,320	4,770

#### Palletisatie/palettisation :

Type pallet /modèle palette/ type pallet	Euro
Aantal kartons per laag ; nombre de cartons par plan ; number of boxes / pallet	6
Aantal lagen per pallet ; nombre de plans par palette ; layers/ pallet	8
Totaal aantal kartons per pallet ; nombre de cartons par palette ; boxes/ pallet	48
Hoogte pallet /hauteur de la palette/ height of pallet	207,4 cm
Positie van het product in de verpakking ; position des produits dans l'emballage; position of the product in the box	Verpakt / Emballé/ prepacked
Aantal stuks per palet /nombre de pièces par palette/ # pieces/pallet	2592

## Microbiology :

Tests	Results	Unit	per
Total viable count	<1,0E+03	CFU	g
Enterobacteria 37°C	<1,0E+02	CFU	g
Escherichia coli	<1,0E+01	CFU	g
Coagulase pos. Staphylococci/Staphylococcus aureus	<1,0E+02	CFU	g
Salmonella spp	absence	CFU	25 g
Listeria monocytogenes	absence	CFU	25 g
Yeasts	<5,0E+02	CFU	g
Moulds	<5,0E+02	CFU	g

## 5. Bewaring / Conservation

Bewaartermijn op -18°C( THT)/Conservation à -18°C(DLV) / Conservation at -18°C (BBD) / Erhaltung bis -18°C :	12 maand/ mois/ months (na productie/ après production/after production)
Bewaartermijn na afbakken/Conservation après cuisson/ conservation after baking / Erhaltung nach Backen :	6 u/h

## 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: **Grill.**  
Baktemperatuur / Cuire à / Baking temperature / Backen auf: **140-160 °C.**  
Baktijd / Cuire pendant / Baking time / Backzeit: **3-4 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**13/11/2013 -

