

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

Document n°: 457

TECHNISCHE FICHE / FICHE TECHNIQUE / TECHNICAL DATA SHEET / PRODUKTSPEZIFIKATIONEN

1. Identificatie / Identification / Umschreibung

Artikel n° / Article number / Artikel: 457

EAN: 5420001034470

Broodstengel Olijven 85 g
Longuet aux Olives 85 g
Bread Stalk Olives 85 g
Brotstick Oliven 85 g



2. Ingrediënten / Ingrédients / Ingredients / Zutaten

NL - Ingrediënten:

Tarwebloem, water, roggebloem, zwarte olijven (6%), zout, gist

Allergenen: gluten

Kan sporen bevatten van ei, soja, melk (incl. lactose), sesam, noten

FR : Ingrédients:

Farine de blé, eau, farine de seigle, olives noires (6%), sel, levure

Allergènes: gluten

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

EN – Ingredients:

Wheat flour, water, rye flour, black olives (6%), salt, yeast

Allergens: gluten

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

DE – Zutaten:

Weizenmehl, Wasser, Roggenmehl, schwarzen Oliven (6%), Salz, Hefe

Enthält: Gluten

Kann Spuren enthalten von: Soja, Eier, Milch (inkl. Laktose), Sesame, Nüsse

3. Karakteristieken / Caractéristiques / Characteristics / Charakteristik

	MIN	NORM	MAX
Gewicht / Poids (g) / weight / Gewicht (g)	80	85	100
Lengte / Longueur / length / Länge (cm)	25	27	29
Breedte / Largeur / Width / Breite (cm)	1	3	5
Hoogte / Hauteur / Height / Höhe (cm)	1	3	5
Diameter / Diamètre / Diameter (cm)		-	
Insnijdingen / Coups de lame / Incisions/Einschnitte	Ja/oui/Yes/Ja		
Kleur na het bakken / Couleur après cuisson / Color after baking / Farbe nach Backen:	Goudkleurige korst /Croûte dorée /Golden crust / goldbraune Kruste		
Vorm / Forme / Shape / Form:	Langwerpig/ rectangulaire /rectangular /rechteckig		

Voedingswaarden / Valeurs nutritives / nutritional value / Nährwerte (per 100g)	
Eiwitten / protéines / proteins / Protein	7,4 g
Koolhydraten / hydrates de carbone / carbohydrates / Kohlenhydraten	44,4 g
Vet / teneur en matières grasses / Fats / Fetten	2,1 g
Waarvan verzadigd / dont saturées / of which saturated / Gesättigt Fett	0,4 g
Waarvan onverzadigd / dont insaturées / of which unsaturated/ ungesättigten Fett	- g
Vezels / Fibre Végétale / Fibres / Ballaststoff	2,8 g
Natrium/Sodium	0,88 g
Zout / Sel / Salt / Salz	2,2 g
Energie / valeur énergétique / Energy/ Energiewert	231 Kcal 980 kJ

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 aureus	<100	CFU	g

4. Verpakking / Conditionnement / Packaging / Verpackung

	Hoeveelheid / Quantité / quality / Menge	Type	Gewicht / Poids / Weight	Afmetingen / Dimensions / Abmessungen	
Stuks / voorverpakking Pièces / préemballage Units / prepack Stück / Fürverpackung	50	Zak Sachet Foil Beutel		42*81	cm
Voorverpakkingen / karton Préemballages / carton Prepacks / box Fürverpackung/ Karton	1	Karton Carton		393*293*290	mm
Stuks / karton Pièces / carton Units / box Stück/Karton	50				

	Net(kg)	Brut (kg)
Gewicht / poids / Weight	4,250	4,700

Palletisatie / Palettisation / Palettierung

type palette / Pallet type	EURO
Kartons per laag / nombre de cartons par plan / Boxes per layer / Kartons ab Lage:	8
Lagen per pallet / nombre de plans par palette / Layers per pallet / Lage per pallet	7
Kartons per pallet / nombre de cartons par palette / Boxes per pallet / Anzahl Kartons per Pallet:	56
Hoogte per pallet / hauteur de la palette / Height of the pallet/ Höhe der pallet	218 cm
Plaats van de producten in de doos / position des produits dans l'emballage / position des produits dans l'emballage Position (vrac ou emballage conso):	Bulk/vrac/Masse
Stuks per pallet/ Pièces par palette/ Units per pallet/ Stücks per pallet	2800

5. Bewaring / Conservation / Storage / Erhaltung:

Bewaartermijn na productie op -18°C(THT)/Conservation après production à - 18°C(DLV) / Conservation after production at -18°C (BBD) / Erhaltung na productie bis -18°C :	12 maanden/mois/months/ Monaten
Bewaring na afbakken / Conservation après cuisson / Storage after baking / Erhaltung nach Backen:	6 uren/heures/hours/ Stunden

6. Bakwijze / Cuisson / Baking instructions / Back Anweisung*

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.**

* 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: 25/09/2012 -

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'Goessens', is placed over a white rectangular background.