

**TECHNISCHE FICHE / FICHE TECHNIQUE / TECHNICAL
DATA SHEET / PRODUKTSPEZIFIKATIONEN**

1. Identificatie / Identification / Umschreibung

	<i>Diversi Foods</i>	<i>Producent/fabrikant/ producer/Hersteller:</i>	<i>Eancode</i>
Artikel nummer/Code article/article code:	461	Diversi Foods NV	5420001004619

Omschrijving / Désignation / Description / Umschreibung :

**HOUTHAKKERSBROOD 680G
PAIN BÛCHERON 680G
LUMBERJACK BREAD 680G
HOLZHAUERBROT 680G**

Vorgebakken, diepgevroren tarwebrood
Pain de blé précuit et surgelé
Prebaked, deepfrozen wheat bread
Vorgebacken, tiefgefroren Weizenbröt



2. Ingrediënten / Ingrédients / Ingredients

TARWEbloem, water, gist, **TARWEGLUTEN**, zout, bloembehandlingsmiddel E300 (ascorbinezuur).
Kan sporen bevatten van: MELK, SESAM 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, SÉSAME et NOIX.

WHEAT flour, water, yeast, **WHEAT GLUTEN**, salt, flour treatment agent E300 (ascorbic acid)
May contain traces of : **MILK, SESAME and NUTS**

WEIZENmehl, Wasser, Hefe, **WEIZENGLUTEN**, Salz, Mehlbehandlungs middel E300 (Ascorbinsäure)
 Kann Spüren enthalten von: **MILCH**, **SESAM** und **NÜSSE**.

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

3. Karakteristieken / Caractéristiques / Characteristics / Merkmal

	MIN	NORM	MAX
Gewicht / poids / weight / Gewicht (g)	670	680	700
Lengte / longueur / length / Länge (cm)	42	45	47
Breedte / largeur / Width / Breite (cm)	17	18	19
Hoogte / hauteur / Height / Höhe (cm)			
Gewicht / poids / weight / Gewicht (g)	-	-	-

NUTRITIONELE WAARDEN/ VALEURS NUTRITIVES/ NUTRITIONAL VALUES/NÄHRWERT	g/ 100 g
Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values/Energie-wert (kcal)	257
Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values/Energie-wert (kJ)	1089
Eiwitten/Protéines/Proteins/Eiweiß (g)	8,3
Koolhydraten/Hydrates de carbone/Carbohydrates (g)	52,2
Waarvan suikers/dont sucres/of which sugars (g)	1,1
Vetten/Graisses/Fats/Fette (g)	1
Waarvan verzadigd/dont saturé/ of which saturated/gesättigte Fettsäuren (g)	0,1
Voedingsvezels/Fibres/Food fibres/Faser (g)	3
Sodium/Natrium (g)	0,582
Zout / Sel / Salz / Salt (g)	1,46

4. Verpakking / Conditionnement / Packaging / Verpackung

	Hoeveelheid / Quantité / quantity / Menge	Type	Gewicht / Poids / Weight	Afmetingen / Dimensions / Abmessungen	
Stuks / voorverpakking Pièces /préemballage Units / prepack Stück / Fürverpackung	12				
Voorverpakkingen / karton Préemballages / carton Prepacks / box Fürverpackung/ Karton	1	Zak/sachet/Bag /Beutel		760*210*900	mm
Stuks / karton Pièces / carton Units / box	12	Karton/carton/ Box		600*400*326	mm

Stück/Karton					
	<i>Netto/net (kg)</i>	<i>Bruto/brut (kg)</i>			
Gewicht/poids / Weight	8,160	8,860			

Palletisatie/palettisation/Palletierung

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 :	5
Totaal aantal kartons per pallet/nombre de cartons par palette/Anzahl Kartons per Pallet/Number of cases per pallet :	20
Hoogte pallet/hauteur de la palette/Höhe der Pallet/height of palet :	178 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 stücs per pallet/ # pieces/pallet	240

5. Bewaring / Conservation / Storage / 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 **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: **16-18 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: De Ridder

Surname: Astrid

Position: Quality Department

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

Date & Signature: 04/12/2014 -

A handwritten signature in blue ink, appearing to read "J. J. J. J.", is centered within a white rectangular box. The signature is fluid and cursive.