

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

**1. Identificatie van het product/Identification du produit/Product
dentification/Umschreibung**

	<i>Diversi Foods :</i>	<i>Producent/fabrikant/ Producer/Hersteller</i>	<i>Eancode :</i>
Artikel nummer/Code article/Article code/Artikel	462	Diversi Foods NV	5420001032087

Omschrijving/Désignation/Definition/Umschreibung

**FITNESS CAMPAGNARD 750g
FITNESS BAUERNBROT GROSS 750g
FITNESS COUNTRYBREAD LARGE 750g**

Voorgebakken diepgevroren tarwe- rogge brood
Pain de blé-seigle précuit et surgelé



2. Ingrediënten / Ingrédients/ Ingredients /Zutaten

Bloem (**TARWE, ROGGE**), water, **SOJA**bonen, zonnebloempitten, lijnzaad, gist, zout, **GERSTEMOUT**.

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

Farine (**BLE, SEIGLE**), eau, fèves de **SOJA**, graines de tournesol, graines de lin, sel, levure, **MALT D'ORGE**.

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

Flour (**WHEAT, RYE**), water, **SOYA** beans, sunflower seeds, linseeds, salt, yeast, **BARLEY MALT**.
May contain traces of: milk (incl. lactose), egg and nuts.

Mehl (**WEIZEN, ROGGEN**), Wasser, **SOJA**bohnen, Sonnenblumenkernen, Leinzamen, Hefe, Salz, **GERSTEMMALZ**.

Kann Spuren von Milch (incl. Laktose), Eier und Nüsse enthalten.

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)	735	750	790
Lengte / longueur / length / Länge (cm)	53	56	59
Breedte / largeur / Width / Breite (cm)	9,5	10,5	11,5
Hoogte / hauteur / Height / Höhe (cm)	6,0	7,0	8,0

<i>Voedingswaarde / valeur nutritive / nutritional value g/ 100 g</i>	
Eiwitten / protéines / proteins / Protein	10,0
Koolhydraten / hydrates de carbone / carbohydrates / Kohlenhydraten	46,8
Waarvan suikers / dont sucre / sugar / Zucker	1,1
Vet / teneur en matières grasses / Fats / Fetten	4,4
Waarvan verzadigd / dont saturées / of which saturated / Gesättigt Fett	0,7
Waarvan onverzadigd / dont insaturées / of which unsaturated/ ungesättigten Fett	-
Vezels / Fibre Végétale / Fibres / Ballaststoff	5,0
Natrium/Sodium	0,53
Zout / Sel / Salt / Salz	1,33
Energie / valeur énergétique / Energy/ Energiewert	1169 kJ 277 Kcal

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	14	Zak Sachet Foil Beutel		59*24*86	cm
Voorverpakkingen / karton Préemballages / carton Prepacks / box Fürverpackung/ Karton	1	Karton Carton Box		593*393*275	mm
Stuks / karton Pièces / carton Units / box Stück/Karton	14				

	Net(kg)	Brut (kg)
Gewicht / poids / Weight	10,5	11,2

Palletisatie / Palettisation / Palettierung

type palette / Pallet type	EURO
Kartons per laag / nombre de cartons par plan / Boxes per layer / Kartons ab Lage:	4
Lagen per pallet / nombre de plans par palette / Layers per pallet / Lage per pallet	8
Kartons per pallet / nombre de cartons par palette / Boxes per pallet / Anzahl Kartons per Pallet:	32
Hoogte per pallet / hauteur de la palette / Height of the pallet/ Höhe der pallet	235 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	448

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:	24 uren/heures/hours/ Stunden

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

Ontdooien gedurende / Décongelez pendant / 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: **18-20 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: Van Weijenbergh

Surname: Hilde

Position: Quality Officer

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

Date & Signature: 24/11/2014 -

A handwritten signature in black ink, appearing to be 'D. J. J.', written over a white rectangular background.