

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	465	Diversi Foods NV	5420001033985

Omschrijving / Désignation / Description / Umschreibung :

**Pompoenpitbrood 500 g
Pain Aux Pépins Potiron 500 g**



2. Ingrediënten / Ingrédients / Ingredients / Zutaten

TARWE- en **ROGGE**bloem, water, pompoenpitten (9%), gist, zout, glucose

Bevat gluten

Kan sporen bevatten van melk (incl. lactose), eieren, noten, soja en sesamzaden

WHEAT and **RYE** flour, water, pumpkin seeds (9%), yeast, salt, glucose

Contains gluten.

Can contain traces of milk (incl. lactose), egg, nuts, soy and sesame seeds.

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

3. Karakteristieken / Caractéristiques / Characteristics / Eigenschaften

	MIN	NORM	MAX
Gewicht / poids / weight / Gewicht (g)	485	500	515
Lengte / longueur / length / Länge (cm)	13,5	16	18,5
Breedte / largeur / Width / Breite (cm)	12,5	15	17,5
Hoogte / hauteur / Height / Höhe (cm)	7	9,5	12

NUTRITIONELE WAARDEN/ VALEURS NUTRITIVES/ NUTRITIONAL VALUES (g / 100g)	
Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values (kcal)	267
Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values (kJ)	1123
Eiwitten/Protéines/Proteins (g)	8,6
Koolhydraten/Hydrates de carbone/Carbohydrates (g)	42,7
waarvan suikers/dont sucres/of which sugars (g)	1,0
Vetten/Graisses/Fats (g)	5,8
Waarvan verzadigd/dont saturé/of which saturated (g)	1,1
Voedingsvezels/Fibres/Food fibres (g)	4,5
Natrium/Sodium (g)	0,53
Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values (kcal)	1,3

Microbiology

Tests	Security criterion	Unit	per
Escherichia coli	<10	CFU	g
Salmonella spp	Absent – 0	CFU	25 g
Listeria monocytogenes	Absent – 0	CFU	25 g
Moulds	<1000	CFU	g
Staphylococcus	<100	CFU	g

4. Verpakking / Conditionnement / Packaging / Verpackung

	Hoeveelheid Quantité Quantity Menge	Type	Gewicht Poids Weight	Afmetingen Dimensions Sizes Abmessungen	
Stuks / voorverpakking Pièces / pré-emballage Units / prepackage Stück / Fürverpackung	24				
Voorverpakking / karton Pré-emballage / carton Prepackage / box Fürverpackung/ Karton	1	HDPE foil bag (blue)		59*24*86	cm
Stuks / karton Pièces / carton Units / box Stück/Karton	24	Box		593*393*297	mm

	<i>Netto/net(kg)</i>	<i>Bruto/brut/gross/ Brutto (kg)</i>
Gewicht/poids/ weight/Gewicht	12,0	12,8

Palettisation

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 :	7
Totaal aantal kartons per pallet/nombre de cartons par palette/Anzahl Kartons per Pallet/Number of cases per pallet :	28
Hoogte pallet/hauteur de la palette/Höhe der Pallet/height of palet :	223 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
Aantal stuks per palet /nombre de pièces par palette / Anzahl stücks per pallet/ # pieces/pallet	672

5. Bewaring / Conservation / Erhaltung :

Bewaartermijn op -18°C na productie (THT) /Conservation à -18°C après production (DLV) / Conservation at -18°C after production(BBD) / Erhaltung bis -18°C nach der produktion :	12 mois/maand/months
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: **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: Goessens

Surname: Nils

Position: Quality Officer

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

Date & Signature: 25/04/2013 -

