

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

Datum/Date : HVW 15/04/2014

TECHNISCHE FICHE/FICHE TECHNIQUE/ TECHNICAL DATASHEET/TECHNISCHES DATENBLATT

1. Identificatie van het product / Identification du produit / Product identification / Produktidentifizierung

	Diversi Foods	Producent/fabrikant/ supplier/hersteller	Eancode
Artikel nummer/Code article/Article code/Artikel-Code	511	Diversi Foods NV	5420001034296

Omschrijving / Désignation / Description / Umschreibung :

MINI HOTELBROODJES (5 SRT) 35 G
MINI PAINS HOTEL (5 SRT) 35 G
MINI HOTEL ROLLS (5 PCS) 35 G
MINI HOTEL BROTCHEN (5 SRT) 35 G



2. Ingrediënten / Ingrédients / Ingredients / Zutaten

Keizerbroodje met sesamzaad: Tarwebloem, water, sesamzaad (7%), gist, zout, raapzaadolie, glucose.

Petit empereur sésame: Farine de blé, eau, graines de sésame(7%), levure, sel, huile de colza, glucose.

Buns with sesame seeds: Wheat flour, water, sesame (7%), yeast, salt, rapeseed oil, glucose.

Kaiserbrötchen mit Sesam Samen: Weizenmehl, Wasser, Sesam (7%), Hefe, Salz, Rapsöl, Glukose.

Keizerbroodje met maanzaad: Tarwebloem, water, maanzaad (7%), gist, zout, raapzaadolie, glucose.

Petit empereur pavot: Farine de blé, eau, graines de pavot(7%), levure, sel, huile de colza, glucose.

Buns with poppy seeds: Wheat flour, water, poppy seeds (7%), yeast, salt, rapeseed oil, glucose.

Kaiserbrötchen mit Mohnzamen: Weizenmehl, Wasser, Mohnsamen (7%), Hefe, Salz, Rapsöl, Glukose.

Rustico broodje: Tarwe- en roggebloem, water, lijnzaad, havervlokken, sojabonen, sesamzaad, zonnebloempitten, gist, tarwegluten, gerstemout, zout, kruiden, glucose, suiker.

Petit pain rustico: Farine de blé et farine de seigle, eau, graines de lin, flocons d'avoine, fèves de soya, sésame, graines de tournesol, levure, gluten de blé, orge malté, sel, herbes, glucose, sucre.

Rustico roll: wheat and rye flour, water, linseed, oat flakes, soy beans, sesame, sunflower seeds, yeast, wheat gluten, barley malt, salt, spices, glucose, sugar.

Rustico Brötchen: Weizen- und Roggenmehl, Wasser, Leinzamen, Haferflocken, Sojabohnen, Sesam, Sonnenblumenkernen, Hefe, Weizengluten, Gerstenmalz, Salz, Gewürze, Glukose, Zucker.

Mini Alpen: Tarwe- en roggebloem, water, zonnebloempitten, gist, zout, glucose, gerstemout.

Mini Alpen: Farine de blé et seigle, eau, graines de tournesol, levure, sel, glucose, malt d'orge.

Mini Alpen: Wheat and rye flour, water, sunflower seeds, yeast, salt, glucose, barley malt.

Mini Alpen: Weizen- und Roggenmehl, Wasser, Sonnenblumenkerne, Hefe, Salz, Glukose, Gerstenmalz.

Mini Schwarzwald: Tarwe- en roggebloem, water, zout, gist, afgeroomde melkpoeder, glucose, raapzaadolie.

Mini Schwarzwald: Farine de blé et seigle, eau, sel, levure, lait écrémé en poudre, glucose, huile de colza.

Mini Schwarzwald: Wheat and rye flour, water, salt, yeast, skimmed milk powder, glucose, rapeseed oil.

Mini Schwarzwald: Weizen- und Roggenmehl, Wasser, Salz, Hefe, Magermilchpulver, Glukose, Rapsöl.

Allergens:

Bevat: *gluten, soja, sesamzaad, melk (inc. lactose)*

Mogelijke sporen: eieren, noten.

Contient : *gluten. soja. graines de sésame. lait (incl. lactose)*

Peut contenir des traces de: œufs. noix.

Contains: *gluten. soy. sesame. milk (incl. lactose)*

Possible traces: eggs. nuts.

Enthält: *Gluten. Soja. Sesam. Milch (inkl. Laktose)*

Mögliche Spuren: Eier. Nüsse.

3. Karakteristieken / Caractéristiques / Characteristics / Eigenschaften

	MIN	NORM	MAX
<u>Gewicht / poids / weight / Gewicht</u>			
<u>(g)</u>	31,5	35	40
A1	31,5	35	40
A2	24,5	27	32
B	36,0	40	45
C	31,5	35	38
D			
<u>Lengte / longueur / length / Länge</u>			
<u>(cm)</u>	5,5	7,0	8,5
A1	5,5	7,0	8,5
A2	6,0	7,0	8,0
B	7,5	9,0	10,5
C	5,5	7,0	8,5
D			
<u>Breedte / largeur / Width / Breite</u>			
<u>(cm)</u>	5,5	7,0	8,5
A1	5,5	7,0	8,5
A2	5,0	6,0	7,0
B	4,5	5,5	6,5
C	5,5	7,0	8,5
D			
<u>Hoogte / hauteur / Height / Höhe</u>			
<u>(cm)</u>	2,5	4,0	5,5
A1	2,5	4,0	5,5
A2	3,0	4,0	5,0
B	3,0	4,0	5,0
C	3,5	4,0	4,5
D			

NUTRITIONELE WAARDEN/ VALEURS NUTRITIVES/ NUTRITIONAL VALUES	
Buns with sesame seeds 35G	Average per 100 g
Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values (kcal)	292
Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values (kJ)	1233
Eiwitten/Protéines/Proteins (g)	9,8
Koolhydraten/Hydrates de carbone/Carbohydrates (g)	46
waarvan suikers/dont sucres/of which sugars (g)	0,4
Vetten/Graisses/Fats (g)	7,1
Waarvan verzadigd/dont saturé/of which saturated (g)	0,9
Voedingsvezels/Fibres/Food fibres (g)	2,7
Natrium/Sodium (g)	0,59
Buns with poppy seeds 35G	Average per 100 g
Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values (kcal)	285
Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values (kJ)	1202
Eiwitten/Protéines/Proteins (g)	9,7
Koolhydraten/Hydrates de carbone/Carbohydrates (g)	46,8
waarvan suikers/dont sucres/of which sugars (g)	0,5
Vetten/Graisses/Fats (g)	5,7
Waarvan verzadigd/dont saturé/of which saturated (g)	0,9
Voedingsvezels/Fibres/Food fibres (g)	3,8
Natrium/Sodium (g)	0,57
Rustico roll 27G	Average per 100 g
Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values (kcal)	303
Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values (kJ)	1273
Eiwitten/Protéines/Proteins (g)	12,7
Koolhydraten/Hydrates de carbone/Carbohydrates (g)	41,4
waarvan suikers/dont sucres/of which sugars (g)	1,9
Vetten/Graisses/Fats (g)	8,4
Waarvan verzadigd/dont saturé/of which saturated (g)	1,1
Voedingsvezels/Fibres/Food fibres (g)	5,3
Natrium/Sodium (g)	0,56
Mini alpen 40G	Average per 100 g
Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values (kcal)	288
Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values (kJ)	1213
Eiwitten/Protéines/Proteins (g)	9,9
Koolhydraten/Hydrates de carbone/Carbohydrates (g)	42,5
waarvan suikers/dont sucres/of which sugars (g)	1,1
Vetten/Graisses/Fats (g)	7,7
Waarvan verzadigd/dont saturé/of which saturated (g)	1,0
Voedingsvezels/Fibres/Food fibres (g)	4,7
Natrium/Sodium (g)	0,57
Mini Schwarzwaldler 35G	Average per 100 g
Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values (kcal)	270
Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values (kJ)	1144
Eiwitten/Protéines/Proteins (g)	8,7
Koolhydraten/Hydrates de carbone/Carbohydrates (g)	51,8
waarvan suikers/dont sucres/of which sugars (g)	1,8
Vetten/Graisses/Fats (g)	2,1
Waarvan verzadigd/dont saturé/of which saturated (g)	0,5
Voedingsvezels/Fibres/Food fibres (g)	4,5
Natrium/Sodium (g)	0,75

Microbiology :

Tests	Results	Unit	per
Total aerobic count	<1,0E+03	CFU	g
Enterobacteria 37°C	<1,0E+01	CFU	g
Total coliforms	<1,0E+01	CFU	g
Coagulase pos. Staphylococci/Staphylococcus aureus	<5,0E+01	CFU	g
Sulfito-reducing anaerobic bacteria	<1,0E+01	CFU	g
Salmonella spp	Absence	CFU	25 g
Listeria monocytogenes	Absence	CFU	25 g
Yeasts	<1,0E+01	CFU	g
Moulds	<1,0E+01	CFU	g
Bacillus cereus	<2,0E+01	CFU	g
Clostridium perfringens			

4. Verpakking / Conditionnement / Packaging / Verpackung

	<i>Hoeveelheid Quantité Quantity Menge</i>	<i>Type</i>	<i>Afmetingen Dimensions Abmessungen</i>	
Stuks / voorverpakking Pièces / pré-emballage Units / prepackage Stück / Fürverpackung	45			
Voorverpakking / karton Pré-emballage / carton Prepackage / box Fürverpackung/ Karton	5	Zak/sachet/bag/Beutel	70*28	cm
Stuks / karton Pièces / carton Units / box Stück/Karton	225	Karton/carton	594*394*297	mm

	<i>Netto/net(kg)</i>	<i>Bruto/brut/gross/Brutto (kg)</i>
Gewicht/poids/ weight/Gewicht	7,740	8,450

Palletisatie/palettisation/Palettierung:

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/vrac
Aantal stuks per palet /nombre de pièces par palette / Anzahl stücks per pallet/ # pieces/pallet pallet/ # pieces/pallet	6300

5. Bewaring / Conservation / Erhaltung

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

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 .

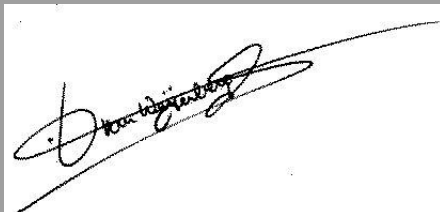
Date & Name of supplier: Diversi Foods NV

Name: 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: 15/04/2014 -