

Diversi Foods NV  
16/04/2014  
Industrieweg 29  
9420 Erpe-Mere

Datum/date : ADR 09/12/2014

## 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/Artikel :	59	Diversi Foods	5420001000598

### Omschrijving/Désignation/Description/Definition

**Vloerkeizerbroodje 70g**  
**Petit Pain Empereur Cuit Sol 70g**  
**Stone-Baked Kaiserroll 70g**  
**Steinofenkaiserbrötchen 70g**



### 2. Ingrediënten/ Ingrédients/ Ingredients/ Zutaten

**TARWE**bloem, water, gist, zout, bakmiddel (voorgegelatineerde **TARWE**meel, **TARWEGLUTEN**, palmvet), plantaardige olie (raapolie)

**Bevat** : *gluten*

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

Farine de **BLÉ**, eau, levure, sel, agent de cuisson (farine de **BLÉ** prégelatinisée, **GLUTEN DE BLÉ**, graisse de palme), huile végétale (huile de navette)

**Contient** : *gluten.*

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

**WHEAT** flour, water, yeast, salt, baking agent (pre-gelatinized **WHEAT** flour, **WHEATPROTEIN**, palm fat), vegetable oil (rapeseed)

**Contains**: *gluten.*

*May contain traces of milk (incl. lactose), egg, soy and sesame*

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

### 3. Karakteristieken / Caractéristiques / Characteristics / Charakteristik

	MIN	NORM	MAX
Gewicht / Poids / weight / Gewicht (g)	65	70	75
Lengte / Longueur / length / Länge (cm)	-	-	-
Breedte / Largeur / Width / Breite (cm)	-	-	-
Hoogte / Hauteur / Height / Höhe (cm)	3,8	4,3	5,0
Diameter / Diamètre / Diameter (cm)	9,5	10,3	11

<b>NUTRITIONELE WAARDEN/ VALEURS NUTRITIVES/ NUTRITIONAL VALUES</b>	<b>g/ 100 g</b>
<b>Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values (kcal)</b>	<b>264</b>
<b>Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values (kJ)</b>	<b>1117</b>
<b>Eiwitten/Protéines/Proteins (g)</b>	<b>7,8</b>
<b>Koolhydraten/Hydrates de carbone/Carbohydrates (g)</b>	<b>53</b>
<b>    waarvan suikers/dont sucres/of which sugars (g)</b>	<b>&lt;0,5</b>
<b>Vetten/Graisses/Fats (g)</b>	<b>1,6</b>
<b>    Waarvan verzadigd/dont saturé/of which saturated (g)</b>	<b>0,2</b>
<b>Zout/Salt (g)</b>	<b>1,7</b>

<b>Microbiologische waarden / Valeurs Microbiologique / Microbiological values/ Mikrobiologie</b>		
	Ongeveer/environ/ Approximately/Ca.	Waarschuingswaarde/Valeur d'advertissement/Warning Value/ Warnwert
Staphylococcus aureus /in 1g	10 cfu	100 cfu
E-coli. /in 1g	10 cfu	100 cfu
Salmonella /in 25g	-	Absent
Bacillus cereus /in 1g	100 cfu	1000 cfu
Listeria monocytogenes /in 25g	-	u100 cf
Moulds /in 1g	100 cfu	-

#### 4. Verpakking / Conditionnement / Packaging / Verpackung

	Hoeveelheid / Quantité / quality / Menge	Type	Gewicht / Poids / Weight	Afmetingen / Dimensions / Abmessungen	
Stuks / voorverpakking Pièces /préemballage Units / prepack Stück / Fürverpackung	25	Zak Sachet Foil Beutel	<b>16,4</b>	900 * 0,035	mm
Voorverpakkingen / karton Préemballages / carton Prepacks / box Fürverpackung/ Karton	4	Karton Carton	<b>718</b>	598 * 398 * 298	mm
Stuks / karton Pièces / carton Units / box Stück/Karton	100				

	Net(kg)	Brut (kg)
Gewicht / poids / Weight	7,000	7,784

#### 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:	6
Kartons per pallet / nombre de cartons par palette / Boxes per pallet / Anzahl Kartons per Pallet:	24
Hoogte per pallet / hauteur de la palette / Height of the pallet/ Höhe der pallet	193,8 m
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	2400

#### 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:	6 uren/heures/hours/ Stunden

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

Ondooien gedurende / Décongelez pendant / 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: **12-14 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: 16/04/2013 -**

