

**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 :	60	Diversi Foods NV	5420001000604

Omschrijving/Désignation/Description/Definition

Keizerbroodje Maanzaad 60g
Pain Empereur Pavot 60g
Kaiserroll With Poppy Seeds 60g
Mohnkaizerbrötchen 60g

Vorgebakken, diepgevroren tarwebroodje met zaden



2. Ingrediënten/ Ingrédients/ Ingredients/ Zutaten

TARWEbloem, water, maanzaad (9%), gist, zout, koolzaadolie, glucose
Kan sporen bevatten van ei, melk (incl. lactose), soja, noten, sesam

Farine de **BLE**, eau, graines de pavot (9%), levure, sel, huile de colza, glucose
Peut contenir des traces de lait (incl. lactose), oeuf, soja, noix, sésame

WHEAT flour, water, poppy seeds (9%), yeast, salt, rapeseed oil, glucose
May contain traces of milk (incl. lactose), egg, soya, nuts, sesame

Weizenmehl, Wasser, Mohn (9%), Hefe, Salz, Rapsöl, Glucose
Kann Spüren enthalten von Milch (inkl. Laktose), Eier, Soja, Nüsse, Sesam

3. Karakteristieken / Caractéristiques / Characteristics / Charakteristik

	MIN	NORM	MAX
Gewicht / Poids / weight / Gewicht (g)	55	60	72
Lengte / Longueur / length / Länge (cm)	-	-	-
Breedte / Largeur / Width / Breite (cm)	8,5	10,0	11,5
Hoogte / Hauteur / Height / Höhe (cm)	3,5	5,0	6,5
Diameter / Diamètre / Diameter (cm)	8,5	10,0	11,5

Voedingswaarden / Valeurs nutritives / nutritional value / Nährwerte (per 100g)	
Eiwitten / protéines / proteins / Proteine	11,0 g
Koolhydraten / hydrates de carbone / carbohydrates / Kohlenhydraten	48,7 g
Waarvan suikers / dont sucre / sugar / Zucker	0,5 g
Vet / teneur en matières grasses / Fats / Fetten	6,9 g
Waarvan verzadigd / dont saturées / of which saturated / Gesättigt Fett	1,0 g
Waarvan onverzadigd / dont insaturées / of which unsaturated/ ungesättigten Fett	- g
Vezels / Fibre Végétale / Fibres / Ballaststoff	4,4 g
Natrium/Sodium	0,60 g
Zout / Sel / Salt / Salz	1,5 g
Energie / valeur énergétique / Energy	307 Kcal 1295 kJ

Microbiologische waarden / Valeurs Microbiologique / Microbiological values/ Mikrobiologie	
Staphylococcus aureus /in 1g	<10 cfu
Coliformes /in 1g	<100 cfu
Salmonella /in 25g	0 cfu
Bacillus cereus /in 1g	---
Listeria monocytogenes /in 25g	0 cfu
Moulds /in 1g	<1000 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	60	Zak Sachet Foil Beutel		50*70	cm
Voorverpakkingen / karton Préemballages / carton Prepacks / box Fürverpackung/ Karton	2	Karton Carton		594*394*286	mm
Stuks / karton Pièces / carton Units / box Stück/Karton	120				

	Net(kg)	Brut (kg)
Gewicht / poids / Weight	7,200	7,700

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:	7
Kartons per pallet / nombre de cartons par palette / Boxes per pallet / Anzahl Kartons per Pallet:	28
Hoogte per pallet / hauteur de la palette / Height of the pallet/ Höhe der pallet	2,23 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	3360

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/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: **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: 11/04/2013 -

