

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

Document n°: 602

TECHNISCHE FICHE / FICHE TECHNIQUE / TECHNICAL DATA SHEET / PRODUKTSPEZIFIKATIONEN

1. Identificatie / Identification / Umschreibung

Artikel n° / Article number / Artikel: 602

EAN: 5420001034821

Mini Pain d'Antan Rozijnen-Honing-Noten 110 g
Mini Pain D'Antan Raisins-Miel-Noix 110 g
Pain D'Antan Raisins-Honey-Nuts 110 g
Pain D'Antan Rosinen, Honig, Nüsse 110 g

Vorgebakken, diepgevroren tarwebroodproduct



2. Ingrediënten / Ingrédients / Ingredients / Zutaten

NL - Ingrediënten:

TARW**bloem**, water, rozijnen (10%), WAL**NOTEN** (5%), SESAMzaad, lijnzaad, gist, zout, honing (<1%), GER**STEMOUT**

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

FR : Ingrédients:

Farine de BLE, eau, raisins (10%), NOIX (5%), graines de SESAME, graines de lin, levure, sel, miel (<1%), MALT D'ORGE

Peut contenir des traces de soja, oeuf, lait (incl. lactose).

EN – Ingredients:

WHEAT flour, water, raisins (10%), **WALNUTS** (5%), **SESAME** seeds, linseed, yeast, salt, honey (<1%), **BARLEY MALT**

Can contain traces of soy, egg, milk (incl. lactose).

DE – Zutaten:

WEIZENmehl, Wasser, Rosinen (10%), **WALNUSSE** (5%), **SESAM**, Leinsamen, Hefe, Salz, Honig (<1%), **GERSTENMALZ**

Kan spüren enthalten von Soja, Eier, Milch (inkl. Laktose).

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

3. Karakteristieken / Caractéristiques / Characteristics / Merkmal

	MIN	NORM	MAX
Gewicht / Poids (g) / weight / Gewicht (g)	105	110	145
Lengte / Longueur / length / Länge (cm)	12	15	18
Breedte / Largeur / Width / Breite (cm)	6,5	8	9,5
Hoogte / Hauteur / Height / Höhe (cm)	4	5	6
Insnijdingen / Coups de lame / Incisions:	Natuurlijke barst/Fissure naturelle/Natural crack/Natürlichen Sprung		
Kleur na het bakken / Couleur après cuisson / Color after baking / Farbe nach Backen:	Donkerbruine korst, cremekleurig in de barst/ Croûte brun foncé, couleur crème dans la fissure/Dark brown crust, cream coloured in the crack/Dunkelbraune Kruste, Cremefarbene im dem Sprung		
Vorm / Forme / Shape / Form:	Langwerpige vorm, vergelijkbaar met rechthoek/Allongées, semblable à un rectangle/Längliche, ähnlich zu ein Rechteck		

Voedingswaarden / Valeurs nutritives / nutritional value / Nährwerte (per 100g)

Eiwitten / protéines / proteins / Protein	8,3 g
Koolhydraten / hydrates de carbone / carbohydrates / Kohlenhydraten	41,2 g
Waarvan suikers / dont sucre / sugar / Zucker	0,5 g
Vet / teneur en matières grasses / Fats / Fetten	7,7 g
Waarvan verzadigd / dont saturées / of which saturated / Gesättigt Fett	0,9 g
Waarvan onverzadigd / dont insaturées / of which unsaturated/ ungesättigten Fett	g
Vezels / Fibre Végétale / Fibres / Ballaststoff	2,9 g
Natrium/Sodium	0,45 g
Zout / Sel / Salt / Salz	1,125 g
Energie / valeur énergétique / Energy	273 Kcal 1151 kJ

MICROBIOLOGIE / MICROBIOLOGY / MIKROBIOLOGIE			
Tests	Results	Unit	per
Total coliforms	<100	CFU	1 g
Coagulase pos. Staphylococci/Staphylococcus aureus	<10	CFU	1 g
Salmonella spp	Absent	CFU	25 g
Listeria monocytogenes	Absent	CFU	25 g
Moulds	<1000	CFU	1 g
Bacillus cereus	---	CFU	1 g

4. Verpakking / Conditionnement / Packaging / Verpackung

	Hoeveelheid / Quantité / quality / Menge	Type	Afmetingen / Dimensions / Abmessungen	
Stuks / voorverpakking Pièces / préemballage Units / prepack Stück / Fürverpackung	50	Zak Sachet Foil Beutel – HDPE	59 x 97	cm
Voorverpakkingen / karton Préemballages / carton Prepacks / box Fürverpackung/ Karton	1	Karton Carton – nr 21	593*393*275	mm
Stuks / karton Pièces / carton Units / box Stück/Karton	50			

	Net(kg)	Brut (kg)
Gewicht / poids / Weight/Gewicht	5,5	6,2

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	2,35 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)/ Position der Produkt im Box	Bulk/vrac/Masse
Stuks per pallet/pièces par pallet/pieces per pallet/Stücks pro Palette	1600

5. Bewaring / Conservation / Storage / Erhaltung:

Bewaartermijn op -18 °C na productie (THT)/ Conservation à -18 °C après production (DLV)/ Shelf life at temperature -18 °C after production / Erhaltung bis -18°C nach der Produktion (MHD)	12 maand/ mois/ months/ Monaten
Bewaartermijn na afbakken/Conservation après cuisson/ shelflife after baking/Erhaltung nach Backen	6 uur/heures/hours/Stunde
De zak telkens goed sluiten. Na ontdooiing niet opnieuw invriezen. Bien refermer le sac après chaque utilisation. Ne pas recongeler après décongélation. Den Beutel jedem Gebrauch gut schließen. Nach dem Auftauen auf keinen Fall erneut einfrieren. Close the bag well after each use. Defrosted products cannot be frozen again.	

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

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.**

* 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: De Ridder

Surname: Astrid

Position: Quality Department

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

Date & Signature: 04/12/2014 -

