

**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 number/Artikel	68	Diversi Foods NV	5420001000680

Omschrijving/Désignation/Description/Definition

**Mueslibroodje 55g
Petit Pain Muesli 55g
Muesli Roll 55g
Mueslibrötchen 55g**

Voorgebakken, diepgevroren tarweroggebroadje
Petit pain de blé-seigle précuit et surgelé
Prebaked, deep frozen wheat-rye bun
Vorgebacken, tiefgefroren Weizen-Roggen Brötchen



2. Ingrediënten / Ingrédients / Ingredients / Zutaten

Bloem (**TARWE, ROGGE**), water, rozijnen, **HAVER**vlokken, zonnebloempitten, hazel**NOTEN**, **SOJA**bonen, gist, honing, zout, **SESAM**zaad, lijnzaad, koolzaadolie, **GERSTEMOUT**, **TARWEGLUTEN**, glucose.
Kan sporen bevatten van ei, melk (incl. lactose).

Farine (**BLE, SEIGLE**), eau, raisins, flocons d'**AVOINE**, graines de tournesol, **NOISETTES**, **SOJA**, levure, miel, sel, graines de **SESAME**, graines de lin, huile de colza, **MALT D'ORGE**, **GLUTEN DE BLE**, glucose.
Peut contenir des traces de lait (incl. lactose), oeuf.

Flour (**WHEAT, RYE**), water, raisins, **OAT** flakes, sunflower seeds, hazeln**UTS**, **SOY**beans, yeast, bakery honey, salt, **SESAME** seeds, linseed, rapeseed oil, **BARLEY MALT**, **WHEAT** gluten, glucose. *May contain traces of egg, milk (incl. lactose)*

Mehl (**WEIZEN, ROGGEN**), Wasser, Rosinen, **HAFER**flocken, Sonnenblumenkerne, Hase**LNÜSSE**, **SOJA**bohnen, Hefe, Honig, Salz, **SESAM**, Leinsamen, Rapsöl, **GERSTENMALZ**, **WEIZENGLUTEN**, Glucose
Kann Spuren enthalten von Eier, Milch (inkl. Laktose)

3. Karakteristieken / Caractéristiques / Characteristics / Charakteristik

	MIN	NORM	MAX
Gewicht / Poids / weight / Gewicht (g)	50	55	75
Lengte / Longueur / length / Länge (cm)	7	9	11
Breedte / Largeur / Width / Breite (cm)	6	8	10
Hoogte / Hauteur / Height / Höhe (cm)	4	5	6

Voedingswaarde per 100g/ valeur nutritive par 100g / Nutritional value /Nährwert	
Eiwitten/protéines/Proteins/Protein	10,2
Koolhydraten/hydrates de carbon/Carbohydrates/ Kohlenhydrates	47,1
suikers/ sucres/ sugars/ Zucker	0,9
Vet/teneur en matières grasses/Fat/Fette verzadigd/saturé/saturated/gesättigt	8,9 1,2
Vezels/ Fibres/Fasern	4,8
Natrium/ Sodium Zout/ Sel/ Salt/ Salz	0,38 0,95
Energetische waarde/valeur énergétique/ Energetic value/ Energiewert	319 Kcal 1342 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	30				
Voorverpakkingen / karton Préemballages / carton Prepacks / box Fürverpackung/ Karton	2	Zak – HDPE Sachet – HDPE Foil – HDPE		50 * 55	cm
Stuks / karton Pièces / carton Units / box Stück/Karton	60	Karton Carton Nr 2		398 * 289 * 297	mm
	Net(kg)	Brut (kg)			
Gewicht / poids / Weight	3,300	3,733			

Palletisatie / Palettisation / Palettierung

type palette / Pallet type	EURO
Kartons per laag / nombre de cartons par plan / Boxes per layer / Kartons ab Lage:	8
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:	56
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 (na productie/après production/after production)
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/Décongélation/Defrosting/Auftauen : **10 minuten/minutes/Minuten.**
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: 09/04/2014 -

