

**TECHNISCHE FICHE/FICHE TECHNIQUE/ TECHNICAL  
DATASHEET/TECHNISCHES DATENBLATT**

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

	<i>Diversi Foods</i>	<i>Producent/fabrikant/ supplier/hersteller</i>	<i>Eancode</i>
Artikel nummer/Code article/Article code/Artikel-Code	699-06	Diversi Foods NV	5420001091251

**Omschrijving/Désignation**

**Bagnat Wit 100 g  
Bagnat Blanc 100 g  
Bagnat White 100 g**



**2. Ingrediënten / Ingrédients / Ingredients / Zutaten**

TARWEbloem, water, gist, zout, plantaardige vetten en oliën, dextrose, emulgator (E322, E471, E472e), SOJAbloem, aroma, vitamine (A, D), kleurstof E160a, enzymen, antioxidant E300.

**Bevat: *gluten, soja***

***Kan sporen bevatten van eieren, melk (incl. lactose), schaalvruchten en sesamzaad.***

Farine de BLÉ, eau, levure, sel, huiles et graisses végétales, dextrose, émulsifiant (E322, E471, E472e), farine de SOJA, arôme, vitamine (A,D), colorant E160a, enzymes, antioxydant E300

**Contient : *gluten, soja***

***Peut contenir des traces d'œufs, lait (incl. lactose), noix et graines de sésame.***

### 3. Karakteristieken / Caractéristiques / Characteristics / Eigenschaften

	MIN	NORM	MAX
Gewicht / poids / weight / Gewicht (g)		100	
Diameter / diamètre / diameter (cm)	-	13	-
Hoogte / hauteur / Height / Höhe (cm)	4	5	6

NUTRITIONELE WAARDEN/ VALEURS NUTRITIVES/ NUTRITIONAL VALUES	g/ 100 g
Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values (kcal)	244
Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values (kJ)	1019
Eiwitten/Protéines/Proteins (g)	8,9
Koolhydraten/Hydrates de carbone/Carbohydrates (g)	48,18
waarvan suikers/dont sucres/of which sugars (g)	0,97
Vetten/Graisses/Fats (g)	1,63
Waarvan verzadigd/dont saturé/of which saturated (g)	0,78
Voedingsvezels/Fibres/Food fibres (g)	1,49
Natrium/Sodium (g)	0,472

<b>Microbiologische informatie /Information</b> <b>Microbiologique/Microbiological information</b>		
Parameter/Paramètre		M
Algemeen kiemgetal/Total plate count	kve/g – CFU/g	<50000
Enterobacteriaceae	kve/g – CFU/g	<10
Staphylococcus aureus	kve/g – CFU/g	<100
Bacillus cereus	kve/g – CFU/g	<1000
Gisten en schimmels / Yeasts and fungies	kve/g – CFU/g	<5000
Salmonella afwezig/absent in/per		25g
Listeria monocytogenes afwezig/absent in/per		0,1g

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

	Hoeveelheid Quantité Quantity Menge	Type	Gewicht Poids Weight	Afmetingen Dimensions Sizes Abmessungen
Stuks / voorverpakking Pièces / pré-emballage Units / prepackage Stück / Fürverpackung	40			
Voorverpakking / karton Pré-emballage / carton Prepackage / box Fürverpackung/ Karton	1	Zak / Sachet / bag / Beutel		
Stuks / karton Pièces / carton Units / box Stück/Karton	40	Karton/carton		600 x 400 x 215 mm

	Netto/net(kg)	Bruto/brut (kg)
Gewicht/poids /Weight	4,0	4,500

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 :	8
Totaal aantal kartons per pallet/nombre de cartons par palette/Anzahl Kartons per Pallet/Number of cases per pallet :	<b>32</b>
Hoogte pallet/hauteur de la palette/Höhe der Pallet/height of palet :	187 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/Masse
Aantal stuks per palet /nombre de pièces par palette / Anzahl stücks per pallet/ # pieces/pallet	1280

**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 <b>(na productie / après production / after production)</b>
Bewaartermijn na afbakken/Conservation après cuisson/ conservation after backing / 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: **4-6 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: Goessens**

**Surname: Nils**

**Position: Quality Officer**

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

**Date & Signature: 25/06/2013 -**

