

**TECHNISCHE FICHE / FICHE TECHNIQUE / TECHNICAL
DATA SHEET / PRODUKTSPEZIFIKATIONEN**

1. Identificatie / Identification / Umschreibung

	<i>Diversi Foods</i>	<i>Producent/fabrikant</i>	<i>Eancode</i>
Artikel nummer/ Code article	81	Diversi Foods NV	5420001000819 (karton)

Omschrijving/Désignation/Umschreibung :

Frans Stokbrood Bruin 290G
Baguette Grise 290G
Baguette Brown 290G
Baguette Braun 290G

Voorgebakken, diepgevroren tarwebroodproduct



2. Ingrediënten / Ingrédients / Ingredients / Zutaten:

TARWEbloem, water, **TARWE**zemelen (4,5%), **TARWEGLUTEN**, gist, zout,
bloembehandelingsmiddel E300 : ascorbinezuur.

Kan sporen bevatten van melk (incl. lactose), sesamzaad en noten

Farine de **BLE**, eau, son de **BLE** (4,5%), **GLUTEN DE BLE**, levure, sel, agent de traitement de la
farine E300 : acide ascorbique.

Peut contenir des traces de lait (incl. lactose), sésame et noix

WHEAT flour, water, **WHEAT** bran (4,5%), **WHEAT GLUTEN**, yeast, salt, flour treatment agent : E300
(ascorbic acid).

May contain traces of milk (incl. lactose), sesame and nuts

WEIZENmehl, Wasser, **WEIZEN**kleie (4,5%), **WEIZENGLUTEN**, Hefe, Salz, Mehlbehandlungsmittel :
E300 (Ascorbinsäure)

Kann Spuren enthalten von Milch (inkl. Laktose), Sesam und Nüsse

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

3. Karakteristieken / Caractéristiques / Characteristics

	MIN	NORM	MAX
Gewicht / poids / weight / Gewicht (g)	278	290	302
Lengte / longueur / length / Länge (cm)	55	58	61
Breedte / largeur / Width / Breite (cm)			
Hoogte / hauteur / Height / Höhe (cm)			

<i>Voedingswaarde / valeur nutritive / nutritional values/ Ernährung (g / 100g)</i>	
Eiwitten/protéines/Protein/proteins	8,9
Koolhydraten/hydrates de carbon/ Kohlenhydraten/carbohydrates	46,4
Waarvan suikers / dont sucres / of which sugars / Von denen Zucker:	1,1
Vet/teneur en matières grasses/Fetten/ Fats	1,1
Waarvan verzadigd / dont saturé / of which saturated / Von denen gesättigte Fettsäuren	0,2
Zetmeel/ Amidon/ Starch/ Stärke	45,2
Vezels / Fibres / Faser	4,9
Sodium / Natrium	0,45
Zout/ Sel/ Salt/ Salz	1,13
Energetische waarde/valeur énergétique/ Energie/energetic values	1020 kJ 241 kcal

Microbiologie/Microbiology/Mikrobiologie

Tests	m	M=10 m	Unit	per
Escherichia coli	10		CFU	g
Salmonella spp	Absent – 0		CFU	25 g
Listeria monocytogenes	Absent - 0		CFU	25 g
Enterobacteriaceae	1000		CFU	g
Staphylococcus	100		CFU	g
Anaerobe sulfietreducerende bacteriën / Anaerobic sulphite reducing bacteria	10		CFU	g

4. Verpakking / Conditionnement / Conditioning / Verpackung

	Hoeveelheid Quantité Quantity Menge	Type	Gewicht Poids Weight	Afmetingen Dimensions Grösse	
Stuks/voorverpakking Pièces /pré-emballage Pieces/prepacking Stück/ Verpackung	32				
Voorverpakking/karton Pré-emballage/carton Prepacking/box Prepack/ Karton	1	Zak/sachet/Bag/ Beutel - HDPE			
Stuks/karton Pièces/carton Pieces/box Stück/ Karton	32	Karton/carton/ Box		598*398*269	mm

	<i>Netto/net(kg)</i>	<i>Bruto/brut (kg)</i>
Gewicht/ poids/ weight	9,28	9,78

Palletisatie/palettisation :

Type pallet/modèle palette/Type der Pallet/Type of pallet	Euro (80x120)
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 :	7
Totaal aantal kartons per pallet/nombre de cartons par palette/Anzahl Kartons per Pallet/Number of cases per pallet :	28
Hoogte pallet/hauteur de la palette/Höhe der Pallet/height of palet :	203,3 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.	Gestapeld / empilé / Stacked / gestapelten
Aantal stuks per palet /nombre de pièces par palette / Anzahl stücks per pallet/ # pieces/pallet	896

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 (na productie / après production / after production)
Bewaartermijn na afbakken/Conservation après cuisson/ conservation after backing / Erhaltung nach Backen :	12 uur/heures/hours/ Stunde

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

Ontdooitijd/Décongeler/Defrost time/Auftauen : **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: **16-18 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: 26/12/2013 -

