

**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	811	Diversi Foods NV	5420001082556

Omschrijving/Désignation/Description/Umschreibung

**Fitness Vloerbroodje 80g
Petit Pain Fitness Cuit sur Sol 80g
Stone-Baked Fitness Roll 80g
Steinofen Fitness Brötchen 80g**

Vorgebakken, diepgevroren tarwe-rogge broodje met granen
Petit pain de blé-seigle avec graines précuit et surgelé
Prebaked, deep frozen wheat-rye bread with grains
Vorgebacken, tiefgefroren Weizen-Roggen Brötchen mit Samen



2. Ingrediënten / Ingrédients / Ingredients / Zutaten

Bloem (**TARWE** 49%, **ROGGE** 11%), water, zonnebloempitten, **SOJA**, lijnzaad, gist, zout,
GERSTEMOUT

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

Farine (**BLE** 49%, **SEIGLE** 11%), eau, graines de tournesol, **SOJA**, graines de lin, levure, sel, **MALT
D'ORGE**

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

Flour (**WHEAT** 49%, **RYE** 11%), water, sunflower seed, **SOYA**, linseed, yeast, salt, **BARLEY MALT**
Can contain traces of egg, milk (incl. lactose), nuts and sesame.

Mehl (**WEIZEN** 45%, **ROGGEN**), Wasser, Sonnenblumenkernen, **SOJA**, Leinsamen, Hefe, Salz, **GERSTENMALZ**, Glukose.

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

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

3. Karakteristieken / Caractéristiques / Characteristics / Merkmal

	MIN	NORM	MAX
Gewicht / Poids / weight / Gewicht (g)	75	80	95
Lengte / Longueur / length / Länge (cm)	10	12	14
Breedte / Largeur / Width / Breite (cm)	5	7	9
Hoogte / Hauteur / Height / Höhe (cm)	3	5	7

Voedingswaarden / Valeurs nutritives / nutritional value / Nährwerte (per 100g)	
Eiwitten / protéines / proteins / Protein	9,9 g
Koolhydraten / hydrates de carbone / carbohydrates / Kohlenhydraten	45,8 g
Waarvan suikers / dont sucre / sugar / Zucker	0,9 g
Vet / teneur en matières grasses / Fats / Fetten	4,1 g
Waarvan verzadigd / dont saturées / of which saturated / Gesättigt Fett	0,6 g
Waarvan onverzadigd / dont insaturées / of which unsaturated/ ungesättigten Fett	- g
Vezels / Fibre Végétale / Fibres / Ballaststoff	4,6 g
Natrium/Sodium	0,52 g
Zout / Sel / Salt / Salz	1,3 g
Energie / valeur énergétique / Energy/ Energiewert	269 Kcal 1135 kJ

Microbiologie/Microbiology/Mikrobiologie :

Tests	Security criterion	Unit	per
Escherichia coli	<10	CFU	g
Salmonella spp	0	CFU	25 g
Listeria monocytogenes	0	CFU	25 g
Moulds	<1000	CFU	g
Staphylococcus aureus	<100	CFU	g

4. Verpakking / Conditionnement / Packaging / Verpackung

	Hoeveelheid / Quantité / quality / Menge	Type	Gewicht / Poids / Weight	Afmetingen / Dimensions / Abmessungen	
Stuks / voorverpakking Pièces /préemballage Units / prepack Stück / Fürverpackung	100				
Voorverpakkingen / karton Préemballages / carton Prepacks / box Fürverpackung/ Karton	1	Zak/sachet/Bag /Beutel		59*97	cm
Stuks / karton Pièces / carton Units / box Stück/Karton	100	Karton/carton/ Box		593*393*297	mm

	Netto/net(kg)	Bruto/brut/gross (kg)
Gewicht/poids/ Weight	8,0	8,7

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	223 cm
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
Stuks per pallet/ Pièces par palette/ Units per pallet/ Stücks per pallet	2800

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 / Décongelez pendant / 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: **10-12 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: 24/09/2014 -

