

TECHNISCHE FICHE/FICHE TECHNIQUE/TECHNICAL DATASHEET/TECHNISCHES DATENBLATT

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

	Diversi Foods NV	Eancode
Artikel nummer/Code article/Article code/Artikel-Code	824	5420001082778

Omschrijving / Désignation / Description / Umschreibung :

Pain d'Antan Veenbessen 350 g
Pain d'Antan Canneberges 350 g
Pain d'Antan Cranberries 350 g
Pain d'Antan Preiselbeeren 350 g



2. Ingrediënten / Ingrédients / Ingredients / Zutaten

TARWEbloem, water, veenbessen (11% - veenbessen, suiker, zonnebloempitolie), **ROGGE**bloem, gist, zout.

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

Farine de **BLE**, eau, canneberges (11% - canneberge, sucre, huile de tournesol), farine de **SEIGLE**, levure, sel.

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

WHEAT flour, water, cranberries (11% - cranberry, sugar, sunflower oil), **RYE** flour, yeast, salt.

Can contain traces of milk (incl. lactose), soya, sesame seeds, egg and nuts.

WEIZENmehl, Wasser, Preiselbeeren (11% - Preiselbeeren, Zucker, Sonnenblumenöl), **ROGGEN**-mehl, Hefe, Salz.

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

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

3. Karakteristieken / Caractéristiques / Characteristics / Eigenschaften

	MIN	NORM	MAX
Gewicht / poids / weight / Gewicht (g)	339	350	396
Lengte / longueur / length / Länge (cm)	14,5	18	21,5
Breedte / largeur / width / Breite (cm)	11	14	17
Hoogte / hauteur / height / Höhe (cm)	5,5	7	8,5

Voedingswaarde / valeur nutritive / Ernährung / nutritional values (%)	
Eiwitten/protéines/Protein/proteins/ Proteine	6,2
Koolhydraten / hydrates de carbon / Kohlenhydraten / carbohydrates	46,4
Waarvan suikers / dont sucres / of which sugars / Wovon Zucker	8,1
Vet / teneur en matières grasses / Fetten / Fats	1,2
Waarvan verzadigd / dont saturé / of which saturated / wovon gesättigte Fettsäuren	0,2
Energetische waarde/valeur énergétique/ Energie/energetic values/ Brennwert	958 kJ 226 Kcal
Vezels / Fibres / Diätfaser	2,7
Sodium / Natrium	0,43

4. Verpakking / Conditionnement / Packaging / Verpackung

	<i>Hoeveelheid Quantité Quantity Menge</i>	<i>Type</i>	<i>Afmetingen Dimensions Abmessungen</i>	
Stuks / voorverpakking Pièces / pré-emballage Units / prepackage Stück / Fürverpackung	24			
Voorverpakking / karton Pré-emballage / carton Prepackage / box Fürverpackung/ Karton	1	Zak/sachet/Bag /Beutel – HDPE	59 * 97	cm
Stuks / karton Pièces / carton Units / box Stück/Karton	24	Karton/carton/ Box/Pappe – White overprint	293 x 393 x 275	mm

	<i>Netto/net(kg)</i>	<i>Bruto/brut (kg)</i>
Gewicht/poids/ Weight/Gewicht	8,4	9,1

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 :	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 :	208 cm
Positie van het product in de verpakking/position des produits dans l'emballage/Position des produits in der Karton/Position of the product in the case.	Bulk/Vrac/Masse
Aantal stuks per palet /nombre de pièces par palette / Anzahl stücs per pallet/ # pieces/pallet pallet/ # pieces/pallet	672

5. Bewaring / Conservation / 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	24 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. 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: **16-18 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: 29/08/2014 -

