

# Diversi Foods

## Experience & Innovation in Bakery

Industrieweg 29  
9420 Erpe-Mere  
België  
T: 053 68 07 27 - F: 053 38 07 29  
info@diversifoods.com - www.diversifoods.com

Document n°: 710  
Date/Datum: 29/12/2014

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

#### 1. Identificaite / Identification / Umschreibung

Artikel n° / Article number / Artikel: 710

EAN: 5420001036894

**Broodvingers wit 50g**  
**Brin Blanc 50g**  
**Breadfingers White 50g**  
**Brot Fingern 50g**

Voorgebakken, diepgevroren tarwebroodje  
Petit pain de blé, précuit et surgelé  
Pre-baked, deepfrozen wheat bun  
Vorgebacken, tiefgefroren Weizenbrötchen



#### 2. Ingrediënten / Ingrédients / Ingredients / Zutaten

**NL - Ingrediënten:**

TARWEbloem, water, gist, zout

Kan sporen bevatten van: melk (incl. lactose), sesame, soja

**FR : Ingrédients:**Farine de **BLÉ**, eau, levure, sel**Peut contenir des traces de: lait (incl. lactose), soya, sésame****EN – Ingredients:****WHEAT** flour, water, salt, yeast**May contain traces of: milk (incl. lactose), sesame, soya****DE – Zutaten:****WEIZEN**mehl, Wasser, Salz, Hefe,**May contain traces of: Milch (inkl. Laktose), Soja, 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):	45	50	60
Lengte / Longueur / length / Länge (cm):	14,5	17	19,5
Breedte / Largeur / Width / Breite (cm):	4	5	6
Hoogte / Hauteur / Height / Höhe (cm):	3	5	6
Diameter / Diamètre / Diameter (cm):	4	5	6
Insnijdingen / Coups de lame / Incisions:	Ja/Oui/Yes/Ja		
Kleur na het bakken / Couleur après cuisson / Color after baking / Farbe nach Backen:	Gouden korst, bloemig/ Croûte dorée, floral/Gold crust, floral /Goldene Kruste, Floral		
Vorm / Forme / Shape / Form:	Langwerpig ; puntig aan de uiteinden/ oblong ; pointu aux extrémités/ oblong ; pointed at the ends/Länglichen ; spitz an den Enden		

<b>Voedingswaarden / Valeurs nutritives / nutritional value / Nährwerte (per 100g)</b>	
Eiwitten / protéines / proteins / Protein	8,4 g
Koolhydraten / hydrates de carbone / carbohydrates / Kohlenhydraten	49,1 g
Waarvan suikers / dont sucre / sugar / Zucker	0,4 g
Vet / teneur en matières grasses / Fats / Fetten	1,3 g
Waarvan verzadigd / dont saturées / of which saturated / Gesättigt Fett	0,3 g
Waarvan onverzadigd / dont insaturées / of which unsaturated/ ungesättigten Fett	g
Vezels / Fibre Végétale / Fibres / Ballaststoff	2,2 g
Natrium/Sodium	0,47 g

Zout / Sel / Salt / Salz	1,175 g
Energie / valeur énergétique / Energy	246 Kcal 1043,6 kJ

<b>Microbiologische waarden / Valeurs Microbiologique / Microbiological values</b>	
Total plate count 30°C	
Staphylococcus aureus /in 1g	<100 cfu
Coliformes /in 1g	<10 cfu
Salmonella /in 25g	0 cfu
Enterobacteriaceae /in 1g	-
Bacillus cereus /in 1g	-
Listeria monocytogenes /in 25g	0 cfu
Moulds /in 1g	<1000 cfu

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

	<b>Hoeveelheid / Quantité / quality / Menge</b>	<b>Type</b>	<b>Gewicht / Poids / Weight</b>	<b>Afmetingen / Dimensions / Abmessungen</b>	
Stuks / voorverpakking Pièces /préemballage Units / prepack Stück / Fürverpackung	50	Zak Sachet Foil Beutel		42*81	cm
Voorverpakkingen / karton Préemballages / carton Prepacks / box Fürverpackung/ Karton	1	Karton Carton		398*298*156	mm
Stuks / karton Pièces / carton Units / box Stück/Karton	50				

	<b>Net(kg)</b>	<b>Brut (kg)</b>
Gewicht / poids / Weight	2,500	3,100

#### **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	12
Kartons per pallet / nombre de cartons par palette / Boxes per pallet / Anzahl Kartons per Pallet:	96
Hoogte per pallet / hauteur de la palette / Height of the pallet/ Höhe der pallet	203 cm
Plaats van de producten in de doos / position des produits dans l'emballage /	Bulk/vrac/Masse

position des produits dans l'emballage Position (vrac ou emballage conso):	
Stuks per pallet/ Pièces par palette/ Units per pallet/ Stücks per pallet	4800

### 5. Bewaring / Conservation / Storage / Erhaltung:

Bewaartermijn na productie op -18°C (THT)/Conservation après production à -18°C (DLV) / Conservation after production at -18°C (BBD) / Erhaltung na productie bis -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\*

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: **6-8 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 .

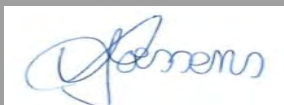
**Date & Name of supplier: Diversi Foods NV**

**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: 29/12/2014 -**