

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

1. Identificatie / Identification / Umschreibung

	<i>Diversi Foods</i>	<i>Producent/fabrikant/ supplier</i>	<i>Eancode</i>
Artikel nummer/Code article/Article code/Artikel	718	Diversi Foods NV	5420001037181

Omschrijving/Désignation /Description /Umschreibung

**Broodvingers Bruin 50g
Brin Gris 50g
Bread Fingers Brown 50g
Brot Fingern 50g**

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



2. Ingrediënten / Ingrédients / Ingredients / Zutaten

TARWEbloem, water, gist, zout, **GERSTEMOUT**.
Kan sporen bevatten van melk (incl. lactose), soja, sesam

Farine de **BLE**, eau, levure, sel, **MALT D' ORGE**.
Peut contenir traces de lait (incl. lactose), soya, sésame

WHEAT flour, water, yeast, salt, **BARLEY MALT**
May contain traces of milk (incl. lactose), soya, sesame

WEIZENmehl, Wasser, Hefe, Salz, **GERSTEMMALZ**
Kann Spüren enthalten von 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 (g) / weight / Gewicht (g):	45	50	55
Lengte / Longueur / length / Länge (cm):	13	15	17
Breedte / Largeur / Width / Breite (cm):	3	4	5
Hoogte / Hauteur / Height / Höhe (cm):	2	3	4

Insnijding/Incision: zie foto/voyez photo/see picture

Kleur na bakken/couleur après cuisson/colour after baking: Donkerbruine korst/croûte couleur brune foncée/dark brown crust/dunkelbraune Kruste

Vorm/forme/form: langwerpig/oblong/länglich

NUTRITIONELE WAARDEN/ VALEURS NUTRITIVES/ NUTRITIONAL VALUES/NÄHRWERT	g/ 100 g
Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values/Energie-wert (kcal)	234
Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values/Energie-wert (kJ)	992
Eiwitten/Protéines/Proteins/Eiweiß (g)	8,1
Koolhydraten/Hydrates de carbone/Carbohydrates (g)	46,3
Waarvan suikers/dont sucres/of which sugars (g)	0,3
Vetten/Graisses/Fats/Fette (g)	1,3
Waarvan verzadigd/dont saturé/ of which saturated/gesättigte Fettsäuren (g)	0,3
Voedingsvezels/Fibres/Food fibres/Faser (g)	2,5
Sodium/Natrium (g)	0,46
Zout / Sel / Salz / Salt (g)	1,15

4. Verpakking / Conditionnement / Packaging / Verpackung

	Hoeveelheid / Quantité / quality / Menge	Type	Gewicht / Poids / Weight	Afmetingen / Dimensions / Abmessungen
Stuks / voorverpakking Pièces / préemballage	50			

Units / prepack Stück / Fürverpackung					
Voorverpakkingen / karton Préemballages / carton Prepacks / box Fürverpackung/ Karton	1	Zak/sachet/Bag /Beutel		42*81	cm
Stuks / karton Pièces / carton Units / box Stück/Karton	50	Karton/carton/ Box		394*294*145	mm

	Netto/net(kg)	Bruto/brut/gross (kg)
Gewicht/poids/ Weight	2,5	3,1

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	189 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/vrac/Masse
Stuks per pallet/ Pièces par palette/ Units per pallet/ Stücks per pallet	4800

5. Bewaring / Conservation / Stora / 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 -

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'Goessens', is written on a white rectangular background.