

# 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

TECHNISCHE FICHE - FICHE TECHNIQUE  
TECHNICAL DATASHEET - TECHNISCHES DATENBLATT

Datum / Date / Daten:

NG 12/05/2015

Identificatie van het product / Identification du produit / Product identification / Produktidentifizierung

Omschrijving / Désignation / Description / Umschreibung

Hamburgerbun met Sesam / Peper 70 g - Pain Hamburger au Sésame / Poivre 70 g

Wettelijke benaming / Dénomination légale / Legal name / Offizieller Name

Gebakken, diepgevroren tarwebroodje met sesam en peper / Petit pain de blé avec sésame et poivre cuit et surgelé

Opmerking / Remarque / Remark / Bemerkung

Code

1927

EAN Consumentenverpakking / Emballage consommateur / Consumer packaging / Verbraucherverpackung

EAN Karton / Carton / Box

5420001094016

Oorsprong / Origine

EU

### PICTURE



## 1. Ingrediënten / Ingrédients / Ingredients / Zutaten

**TARWE**bloem, water, **EIEREN**, **BOTER** (melk), suiker, **WEI**poeder (melk), gist, zout, peper, bakmiddel (TARWEbloem, gemoute TARWEbloem, **ROGGE**bloem, zonnebloemlecithine, bloembehandelingsmiddel E300, enzymen: hemicellulase, lipase, glucose-oxydase en amylase, TARWEzetmeel, cysteine)

Topping : **SESAME** (5,3%)

**Kan sporen bevatten van soja, lupine en noten**

Farine de **BLE**, eau, **ŒUFS**, **BEURRE** (lait), sucre, **LACTOSERUM** (lait), levure, sel, poivre, agent de cuisson (farine de **BLE**, farine de **BLE** malté, farine de **SEIGLE**, lécithine de tournesol, agent de traitement de la farine : E300, enzymes : hémicellulase, lipase, glucose-oxydase et amylase, amidon de **BLE**, cystéine)

Décoration : **SESAME** (5,3%)

**Peut contenir des traces de soja, lupin et noix**

Ingredients: **WHEAT** flour, water, **EGGS**, **BUTTER** (milk), sugar, **WHEY** (milk), yeast, salt, pepper, baking agent (**WHEAT** flour, malted **WHEAT** flour, **RYE** flour, sunflower lecithin, flour treatment agent: ascorbic acid, enzymes, **WHEAT** starch, cysteine).

Decoration: **SESAME** (5,3%)

**Can contain traces of: soya, lupine and nuts**

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

## 2. Karakteristieken / Caractéristiques/ Product characteristics / Eigenschaften

	MIN	NORM	MAX
Gewicht/poids/weight/Gewicht (g)	60	70	80
Diameter/diamètre (cm)	10	11	12
Hoogte /hauteur/height/Höhe (cm)	5,0	5,5	6,0

<b>NUTRITIONELE WAARDEN/ VALEURS NUTRITIVES/ NUTRITIONAL VALUES/NÄHRWERT</b>	<b>g/ 100 g</b>
Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values/Energie-wert (kcal)	<b>299</b>
Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values/Energie-wert (kJ)	<b>1252</b>
Eiwitten/Protéines/Proteins/Eiweiß (g)	<b>7,13</b>
Koolhydraten/Hydrates de carbone/Carbohydrates (g)	<b>52,6</b>
Waarvan suikers/dont sucres/of which sugars (g)	<b>1,72</b>
Vetten/Graisses/Fats/Fette (g)	<b>1,87</b>
Waarvan verzadigd/dont saturé/ of which saturated/gesättigte Fettsäuren (g)	<b>0,47</b>
Voedingsvezels/Fibres/Food fibres/Faser (g)	<b>0,56</b>
Sodium/Natrium (g)	<b>0,25</b>
Zout / Sel / Salz / Salt (g)	<b>0,625</b>

<b>MICROBIOLOGIE / MICROBIOLOGY / MIKROBIOLOGIE</b>			
<b>Tests</b>	<b>Results</b>	<b>Unit</b>	<b>per</b>
Total coliforms	<100	CFU	1 g
Coagulase pos. Staphylococci/Staphylococcus aureus	<10	CFU	1 g
Salmonella spp	Absent	CFU	25 g
Listeria monocytogenes	Absent	CFU	25 g
Moulds	<1000	CFU	1 g
Bacillus cereus	---	CFU	1 g

### 3. Verpakking / Conditionnement / Packaging / Verpackung

	<i>Hoeveelheid / Quantité / Quantity / Menge</i>	<i>Type</i>	<i>Gewicht / poids / weight</i>	<i>Afmetingen / Dimensions / Sizes/Abmessungen</i>	
Stuks / voorverpakking Pièces / pré-emballage Units / prepackage Stück / Fürverpackung	<b>70</b>	-	-	-	
Voorverpakking / karton Pré-emballage / carton Prepackage / box Fürverpackung/ Karton	<b>1</b>	Zak/sachet/ bag/Beutel	40 g	<b>600x(2x200) x 900 x 0.025</b>	mm
Stuks / karton Pièces / carton Units / box Stück/Karton	<b>70</b>	Karton/ carton/ box	640 g	<b>590*390*255</b>	mm

<b>Total</b>	<b>Netto/net(kg)</b>	<b>Bruto/brut (kg)</b>
Gewicht/poids/ weight/Gewicht	<b>4,9</b>	<b>5,58</b>

<b>PALLETISATIE / PALETTISATION / PALLETISING / PALETTIERUNG</b>	
Type pallet /modèle palette:	<b>Euro</b>
Aantal kartons per laag /nombre de cartons par plan / #cases/layer	<b>4</b>
Aantal lagen per pallet /nombre de plans par palette / #layers/palet	<b>8</b>
Totaal aantal kartons per pallet /nombre de cartons par palette / #cases/palet	<b>32</b>
Hoogte pallet /hauteur de la palette / height of palet	<b>219 cm</b>
Aantal stuks per palet /nombre de pièces par palette / # pieces/pallet	<b>2240</b>

### 4. Bewaring/Conservation/Erhaltung

<b>BEWAARINSTRUCTIES / INSTRUCTIONS DE CONSERVATION / CONSERVATION / KONSERVIERUNG</b>	
Bewaartermijn op -18 °C <b>na productie</b> ( THT)/ Conservation à -18 °C <b>après production</b> (DLV)/ Shelf life at temperature -18 °C <b>after production</b> / Erhaltung bis -18°C <b>nach der Produktion</b> (MHD)	<b>12 maand/ mois/ months/ Monaten</b>
Bewaartermijn na afbakken/Conservation après cuisson/ shelflife after baking/Erhaltung nach Backen	<b>12 uur/heures/hours/Stunde</b>
<p>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 can't be frozen again.</p>	

## **5. Gebruik / Utilisation / usage/ Verwendung**

<b>AFBAKINSTRUCTIES / INSTRUCTIONS DE CUISSON / BAKING INSTRUCTIONS / AUFBACKANWEISUNG*</b>	
---	--

Ontdooien gedurende / Décongelez pendant / Defrost during / Auftauen für :	<b>30 min.</b>
--	----------------

\* 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 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: 12/05/2015 -**