

Diversi Foods NV
Industrieweg 29
9420 Erpe Mere

Datum/date: 01.08.2011



TECHNISCHE FICHE/FICHE TECHNIQUE/TECHNICAL CARD

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

	<i>Diversi Foods :</i>	<i>Producent/fabrikant / Supplier:</i>	<i>Eancode :</i>
Artikel nummer/Code article:	3588-01	Diversi Foods	5420001083546

Omschrijving / Désignation / Description

ROGGEBROOD ROND
PAIN AU SEIGLE RONDE
ROUND RYE BREAD



2. Ingrediënten / Ingrédients / Ingredients:

Tarwebloem, water, roggemeel, gist, zout, gedroogd tarwedeseem, dextrose, weipoeder, suiker, tarwemoutmeel, emulgator (E482-E472e), plantaardige vetten en oliën, sojabloem, antiklontermiddel E341, meelverbeteraar E300, tarwe gluten, enzymen.

Contains gluten, soy, milk (including lactose).

May contain traces of: nuts, peanuts, egg, sesame, sulphite, celery, mustard and lupine.

Farine de blé, eau, farine de seigle, levure, sel, levain de blé déshydraté, dextrose, lactosérum en poudre, sucre, farine de blé malté, émulsifiants (E482-E472e), graisses et huiles végétales, farine de soja, antiagglomérant E341, agent de traitement de la farine E300, gluten de blé, enzymes.

Contient: gluten, soya, lait (incl. Lactose).

Peut contenir des traces de: noix, arachides, oeuf, sésame, sulfite, céleri, moutarde et lupin.

Wheat flour, water, rye flour, yeast, salt, dried wheat sourdough, dextrose, whey powder, sugar, wheat malt flour, emulsifier (E482-E472e), vegetable fats and oils, soy flour, anti-caking agent E341, flour treatment agent E300, wheat gluten, enzymes.

Bevat gluten, soja, melk (incl. Lactose).

Kan sporen bevatten van : noten, pinda's, ei, sesam, sulfiet, selderij, mosterd en lupine.

3.Karakteristieken / Caractéristiques / Characteristics

	MIN	NORM	MAX
Gewicht / poids / weight (g)	800	825	850
Lengte / longueur / length (cm)	-	-	-
Breedte / largeur / Width (cm)	-	-	-
Hoogte / hauteur / Height (cm)			
Diameter/diamètre(in cm):	20	22	27

<i>Voedingswaarde / valeur nutritive / nutritional value /100 gr :</i>	
Eiwitten / protéines / proteins	7
Koolhydraten / hydrates de carbon / carbohydrates	45,5
Vet / teneur en matières grasses / Fats	3,7
Energetische waarde / valeur énergétique / Energy	1017 kJ

4.Verpakking / Conditionnement / Packaging

	<i>Hoeveelheid Quantité Quantity</i>	<i>Type</i>	<i>Afmetingen Dimensions Size</i>
Stuks / voorverpakking Pièces / pré-emballage Units / prepackage	1	Foliezak/sachet	
Stuks / karton Pièces / carton Units / box	10	karton/carton	

	<i>Netto/net(kg)</i>	<i>Bruto/brut/gross (kg)</i>
Gewicht/poids Weight	8,25	8,85

Palletisatie/palettisation :

Type pallet /modèle palette / Pallet type :	Euro
Aantal kartons per laag / nombre de cartons par plan / Boxes par layer :	4
Aantal lagen per pallet / nombre de plans par palette / Layers/ pallet :	8
Totaal aantal kartons per pallet / nombre de cartons par palette / Boxes par pallet :	32

Hoogte pallet /hauteur de la palette / Height of the pallet :	
Positie van het product in de verpakking / position des produits dans l'emballage Position of the product in the packaging :	Bulk / vrac

5.Bewaring / Conservation

Bewaartermijn op -18°C(THT) / Conservation à -18°C(DLV) Conservation on -18°C:	6 maand/mois/months
Bewaartermijn na afbakken / Conservation après cuisson / Conservation after baking	12 uur/heures/hours

6.Gebruik / Utilisation / Baking instructions

Ontdooien gedurende 60 minuten op kamertemperatuur. Oven voorverwarmen tot 230°C. Bakken gedurende 22-24 minuten op 200 °C.

Décongeler pendant 60 minutes à température ambiante. Préchauffer le four jusqu'à 230°C. Cuire pendant 22-24 minutes à 200 °C.

Defrost during 60 minutes at room temperature. Preheat oven to 230°C. Bake during 22-24 minutes at 200 °C.

PLAATBELEGGING/DISPOSITION SUR PLAQUE :	Ja /oui	Nee/non
Met siliconenmat/Avec natte en silicones		x