



TECHNISCHE FICHE/FICHE TECHNIQUE/ TECHNICAL DATASHEET/TECHNISCHES DATENBLATT

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

	<i>Diversi Foods</i>	<i>Producent/fabrikant/ supplier/hersteller</i>	<i>Eancode</i>
Artikel nummer/Code article/Article code/Artikel-Code	70	Diversi Foods NV	5420001000703

Omschrijving / Désignation / Description / Umschreibung :

Kroonbroodje 65G
Petit Pain Couronne 65G
Crown Roll 65G
Kronebrötchen 65G

Voorgebakken, diepgevroren tarwebroodje met zaden
Petit pain de blé avec graines précuit et surgelé
Prebaked, deep frozen, wheat bun with seeds



2. Ingrediënten / Ingrédients / Ingredients / Zutaten

TARWEbloem, water, zonnebloempitten, witte maanzaden, **HAVER**vlokken, lijnzaad, **ROGGE**bloem, gist, zout, **GERSTEMOUT**, koolzaadolie, **TARWEGLUTEN**, meelverbeteraar (E300).
Kan sporen bevatten van soja, ei, melk (incl. lactose), noten, sesam

Farine de **BLE**, eau, graines de tournesol, graines de pavot blanc, flocons d'**AVOINE**, graines de lin, farine de **SEIGLE**, levure, sel, **MALT D'ORGE**, huile de colza, **GLUTEN DE BLE**, agent de traitement de la farine (E300).

Peut contenir des traces de soja, oeuf, lait (incl. lactose), noix, graines de sésame

WHEAT flour, water, sunflower seeds, white poppy seeds, **OAT** flakes, linseed, **RYE** flour, yeast, salt, **BARLEY MALT**, rapeseed oil, **WHEAT GLUTEN**, flour treatment agent (E300).

Can contain traces of soy, egg, milk (incl. lactose), nuts, sesame

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

3. Karakteristieken / Caractéristiques / Characteristics / Eigenschappen

	MIN	NORM	MAX
Gewicht / poids / weight / Gewicht (g)	60	65	70
Diameter / diamètre / diameter (cm)	8,0	9,5	11,0
Hoogte / hauteur / Height / Höhe (cm)	4,0	5,0	6,0

NUTRITIONELE WAARDEN/ VALEURS NUTRITIVES/ NUTRITIONAL VALUES	g/ 100 g
Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values (kcal)	313
Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values (kJ)	1316
Eiwitten/Protéines/Proteins (g)	11,5
Koolhydraten/Hydrates de carbone/Carbohydrates (g)	44,6
waarvan suikers/dont sucres/of which sugars (g)	0,9
Vetten/Graisses/Fats (g)	8,8
Waarvan verzadigd/dont saturé/of which saturated (g)	1,2
Voedingsvezels/Fibres/Food fibres (g)	4,5
Natrium/Sodium (g)	0,46

Microbiology :

Tests	Results	Unit	per
Total aerobic count	<1,0E+03	CFU	g
Enterobacteria 37°C	<1,0E+01	CFU	g
Total coliforms	<1,0E+01	CFU	g
Coagulase pos. Staphylococci/Staphylococcus aureus	<5,0E+01	CFU	g
Sulfito-reducing anaerobic bacteria	<1,0E+01	CFU	g
Salmonella spp	absence	CFU	25 g
Listeria monocytogenes	absence	CFU	25 g
Yeasts	<1,0E+01	CFU	g
Moulds	<1,0E+01	CFU	g
Bacillus cereus	<2,0E+01	CFU	g
Clostridium perfringens	<1,0E+01	CFU	g

4. Verpakking / Conditionnement / Packaging / Verpackung

	<i>Hoeveelheid Quantité Quantity Menge</i>	<i>Type</i>	<i>Afmetingen Dimensions Sizes Abmessungen</i>	
Stuks / voorverpakking Pièces / pré-emballage Units / prepackage Stück / Fürverpackung	30			
Voorverpakking / karton Pré-emballage / carton Prepackage / box Fürverpackung/ Karton	2	Zak/sachet/bag/ Beutel		cm
Stuks / karton Pièces / carton Units / box Stück/Karton	60	Karton/carton/Box	398*298*297	mm

	<i>Netto/net(kg)</i>	<i>Bruto/brut/gross/Brutto (kg)</i>
Gewicht/poids/ weight/Gewicht	3,9	4,32

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 :	8
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 :	56
Hoogte pallet/hauteur de la palette/Höhe der Pallet/height of palet :	223 cm
Positie van het product in de verpakking/position des produits dans l'emballage/Position des Produkt in der Karton/Position of the product in the case.	Gestapeld/ Empilé / stacked
Aantal stuks per palet /nombre de pièces par palette / Anzahl stücks per pallet/ # pieces/pallet	3360

5. Bewaring / Conservation / Erhaltung :

Bewaartermijn op -18°C na productie (THT) /Conservation à -18°C après production (DLV) / Conservation at -18°C after production(BBD) / Erhaltung bis -18°C nach der produktion :	12 mois/maand/months/ Monaten
Bewaartermijn na afbakken/Conservation après cuisson/ conservation after backing / Erhaltung nach Backen :	6 uur/heures/hours/ Stunde

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: **12-14 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 .