



## TECHNISCHE FICHE/FICHE TECHNIQUE

### 1. Identificatie van het product / Identification du produit

	<i>Diversi Foods :</i>	<i>Producent/fabrikant</i>	<i>Eancode :</i>
Artikel nummer/Code article	62	Diversi Foods NV	5420001000628

### Omschrijving/Désignation

#### **Vloerpistolet Wit 75 g Pistolet cuit sur sol Blanc 75 g**

Vorgebakken, diepgevroren tarweroggebroadje  
Petit de pain de blé et de seigle, précuit et surgelé  
Pre-baked, deepfrozen wheat and rye bun



### 2. Ingrediënten / Ingrédients

**TARWE**bloem, water, **TARWE**zuurdesem (**TARWE**bloem, water), gist, zout, **ROGGE**bloem, bakmiddel (glucose, gemoute **TARWE**bloem, emulgator : **SOJA**lecithine, **TARWEGRIES**meel, voorverstijfsele **TARWE**bloem, maltodextrine, zoet **WEI**poeder (van melk), **MOUT**extract (**GERSTEMOUT** en water)), plantaardige olie (raapzaad)

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

**Kan sporen bevatten van ei, sesam.**

Farine de **BLE**, eau, levain de **BLE** (farine de **BLE**, eau), levure, sel, farine de **SEIGLE**, agent de cuisson (dextrose, farine de **BLE** malté, émulsifiant: lécithine de **SOJA**, semoule de **BLE**, farine de **BLE** pré-gélatinisée, maltodextrine, poudre de **LACTOSERUM** doux (de lait), extrait de **MALT (MALT D'ORGE**, eau)), huile végétale (colza).

**Contient : gluten, lait (incl. Lactose), soja.**  
**Peut contenir des traces d'œuf, sésame.**

**WHEAT** flour, water, **WHEAT** sourdough (**WHEAT** flour, water), yeast, salt, **RYE** flour, baking agent (glucose, **WHEAT MALT** flour, emulsifier : **SOY** lecithin, **WHEAT** semolina, pre-gelatinized **WHEAT** flour, maltodextrin, sweet **WHEY** powder (of milk), **MALT** extract (**BARLEY MALT**, water)), vegetable oil (rapeseed)

**Contains: gluten, milk (incl. lactose), soya.**  
**Can contain traces of egg, sesame.**

### 3. Karakteristieken / Caractéristiques

	MIN	NORM	MAX
Gewicht/poids (g)	71	75	77
Lengte/longueur (cm)	9,5	10,5	11,5
Breedte/largeur (cm)	8,5	9,5	10,5
Hoogte /hauteur (cm)	4,5	5,0	5,5

NUTRITIONELE WAARDEN/ VALEURS NUTRITIVES/ NUTRITIONAL VALUES	g/ 100 g
<b>Energetic values [in kcal]</b>	<b>256</b>
<b>Energetic values [in kJ]</b>	<b>1082</b>
<b>Proteins [g]</b>	<b>7,39</b>
<b>Carbohydrate [g]</b>	<b>51,08</b>
of which <b>sugars [g]</b>	<b>0,7</b>
<b>Fats [g]</b>	<b>1,62</b>
of which <b>saturated [g]</b>	<b>0,26</b>
<b>Salt [g]</b>	<b>1,58</b>

### 4. Verpakking / Conditionnement

	Hoeveelheid Quantité	Type	Gewicht Poids	Afmetingen Dimensions
Stuks/voorverpakking Pièces /pré-emballage	25			
Voorverpakking / karton Préemballage(s) / carton	4	Zak/sachet - LDPE	16,4 g / zak	900 x 0,035 mm
Stuks/karton pièces/carton	100	Karton/carton	718 g / doos	598 x 398 x 298 mm

	Netto/net (kg)	Bruto/brut (kg)
Gewicht/poids	7,5	8,28

Palletisatie/palettisation :

Type pallet /modèle palette	Euro
Aantal kartons per laag /nombre de cartons par plan	4

Aantal lagen per pallet /nombre de plans par palette	6
Totaal aantal kartons per pallet /nombre de cartons par palette	24
Hoogte pallet /hauteur de la palette	193,8 cm
Positie van het product in de verpakking / position des produits dans l'emballage	Bulk/vrac

## 5. Bewaring / Conservation

Bewaartermijn op -18°C( THT)/Conservation à -18°C(DLV):	12 maand/mois ( <b>na productie</b> )
Bewaartermijn na afbakken/Conservation après cuisson	12 uur/heures

## 6. Gebruik / Utilisation

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 .

**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: 09/04/2014 -**

