

## TECHNISCHE FICHE/FICHE TECHNIQUE/TECHNICAL DATASHEET

### 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/Article code	363	Diversi Foods	5420001031226

### Omschrijving/Désignation/Description :

**FITNESS STOKBROOD 58 CM  
BAGUETTE FITNESS 58 CM  
FITNESS BAGUETTE 58 CM**

Vorgebakken, diepgevroren tarwe-rogge brood met zaden  
Pain de blé et de seigle avec des graines, précuit et surgelé  
Pre-baked, deepfrozen wheat and rye bread with grains  
Halbgebacken, tiefgefroren Weizenprodukt mit Samen



### 2. Ingrediënten / Ingrédients / Ingredients

Bloem (**TARWE 45%**, **ROGGE 10%**), water, **HAVER**vlokken, lijnzaad, **SOJA**bonen, zonnebloempitten, gist, **SESAM**zaad, gejodeerd zout, **GERSTEMOUT**, meelverbeteraar (E300).  
**Kan sporen bevatten van melk (incl. lactose), ei en noten.**

Farine (**BLE 45%**, **SEIGLE 10%**), eau, flocons d'**AVOINE**, graines de lin, fèves de **SOJA**, graines de tournesol, levure, **SESAME**, sel iodé, **MALT D'ORGE**, agent de traitement de la farine (E300).  
**Peut contenir des traces de lait (incl. lactose), œuf et noix.**

Flour (**WHEAT 45%**, **RYE 10%**), water, **OAT** flakes, linseeds, **SOYA** beans, sunflower seeds, yeast, **SESAME** seeds, iodised salt, , **BARLEY MALT**, flour treatment agent (E300).  
**Can contain traces of: milk (incl. lactose), egg and nuts.**

Mehl (**WEIZEN 45%**, **ROGGEN 10%**), Wasser, **HAFER**flocken, Leinzamen, **SOJA**bohnen, Sonnenblumenkernen, Hefe, **SESAM**, jodiertes Salz, **GERSTENMALZ**, Mehlbehandlungsmittel (E300).  
**Kann Spuren von Milch (incl. Laktose), Eier und Nüsse enthalten.**

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

### 3. Karakteristieken / Caractéristiques / Characteristics

	MIN	NORM	MAX
Gewicht/Poids/Weight (g)	340	350	383
Lengte/Longueur/Length (cm)	54	56	58
Breedte/Largeur/Width (cm)	5	6	7
Hoogte/Hauteur/Height (cm)	3,5	4,5	5,5

<b>Voedingswaarde / valeur nutritive / Ernährung / nutritional values (g / 100g)</b>	
Eiwitten/protéines/Protein/proteins	<b>11,4</b>
Koolhydraten/hydrates de carbon/ Kohlenhydraten/carbohydrates	<b>47,6</b>
Waarvan suikers / dont sucres / of which sugars / Von denen Zucker:	<b>0,9</b>
Vet/teneur en matières grasses/Fetten/ Fats	<b>6,5</b>
Waarvan verzadigd / dont saturé / of which saturated / Von denen gesättigte Fettsäuren	<b>0,9</b>
Energetische waarde/valeur énergétique/ Energie/energetic values	<b>1289 kJ 306 Kcal</b>
Vezels / Fibres / Faser:	<b>5,7</b>
Sodium / Natrium	<b>0,48</b>

<b>MICROBIOLOGIE / MICROBIOLOGY / MIKROBIOLOGIE</b>			
Tests	Results	Unit	per
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

### 4. Verpakking / Conditionnement / Conditioning

	Hoeveelheid Quantité Quantity	Type	Gewicht Poids Weight	Afmetingen Dimensions
Stuks/voorverpakking Pièces /pré-emballage Pieces/prepacking	30			
Voorverpakking/karton Pré-emballage/carton Prepacking/box	1	Zak/sachet		59*24*86 cm
Stuks/karton Pièces/carton Pieces/box	30	Karton/carton		593*393*297 mm

	<i>Netto/net(kg)</i>	<i>Bruto/brut/gross (kg)</i>
Gewicht/poids / Weight	10,50	11,20

Palletisatie/palettisation :

Type pallet /modèle palette:	Euro
Aantal kartons per laag /nombre de cartons par plan /number of boxes per layer	4
Aantal lagen per pallet /nombre de plans par palette/Number of layers per pallet	7
Totaal aantal kartons per pallet /nombre de cartons par palette/Numer of boxes per pallet :	28
Hoogte pallet /hauteur de la palette/Height of the pallet	223 cm
Positie van het product in de verpakking / position des produits dans l'emballage / Position of the product in the box	bulk/vrac/ Masse
Aantal stuks per palet /nombre de pièces par palette / Anzahl stücks per pallet/ # pieces/pallet	840

**5. Bewaring / Conservation**

Bewaartermijn op -18°C( THT)/Conservation à -18°C(DLV) / Conservation at -18°C (BBD):	12 mois/maand/months <b>(na productie / après production/after production)</b>
Bewaartermijn na afbakken/Conservation après cuisson / Conservation after baking	6 uur/heures/hours

**6. Gebruik / Utilisation / Baking method**

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: **14-16 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: Van Weijenbergh**

**Surname: Hilde**

**Position: Quality Department**

**We guarantee that the provided information is accurate and according to European law regarding Food Safety.**

**Date & Signature: 7/12/2016**