



## 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/ producer/Hersteller</i>	<i>Eancode :</i>
Artikel nummer/Code article/Article code/Artikel-Code	294	Diversi Foods	5420001031820

### Omschrijving/Désignation/Description/Umschreibung

**ALPENBROODJE 95 G**  
**PT PAIN ALPIN 95 G**  
**ALPINE BUN 95 G**  
**ALPENBRÖTCHEN 95 G**

Voorgebakken, diepgevroren tarwe-rogge broodje  
Produit de blé-seigle précuit et surgelé  
Prebaked, deep frozen wheat-rye roll



## 2. Ingrediënten /Ingrédients /Ingredients/ Zutaten

Bloem (TARWE, ROGGE), water, zout, gist, volle MELKpoeder, raapzaadolie, meelverbeteraar (E300).

**Kan sporen bevatten van sesam, ei, noten, soja**

Farine de (BLÉ, SEIGLE), eau, sel, levure, LAIT entier en poudre, huile de colza, agent de traitement de la farine (E300).

**Peut contenir des traces de sésame, œuf, noix, soja.**

Flour (WHEAT, RYE), water, salt, yeast, whole MILK powder, rapeseed oil, flour treatment agent (E300).

**Can contain traces of sesame, eggs, nuts, soya**

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

## 3. Karakteristieken / Caractéristiques / Characteristics / Charakteristiken:

	MIN	NORM	MAX
Gewicht/poids/weight/ Gewicht (g)	90,5	95	105
Hoogte /hauteur/height/ Höhe (cm)	4	6	8
Diameter/diamètre/ Diameter (cm)	8	10	12

NUTRITIONELE WAARDEN/ VALEURS NUTRITIVES/ NUTRITIONAL VALUES	g/ 100 g
Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values (kcal)	272
Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values (kJ)	1152
Eiwitten/Protéines/Proteins (g)	8,6
Koolhydraten/Hydrates de carbone/Carbohydrates (g)	51,7
waarvan suikers/dont sucres/of which sugars (g)	1,6
Vetten/Graisses/Fats (g)	2,5
Waarvan verzadigd/dont saturé/of which saturated (g)	0,7
Voedingsvezels/Fibres/Food fibres (g)	4,4
Natrium/Sodium (g)	0,74

### 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			

#### 4. Verpakking / Conditionnement / Conditioning / Verpackung

	<i>Hoeveelheid Quantité Quantity Anzahl</i>	<i>Type</i>	<i>Gewicht Poids Weight Gewicht</i>	<i>Afmetingen Dimensions Size Abmessung</i>	
Stuks / voorverpakking Pièces / pré-emballage Units / prepackage Stück / Fürverpackung	100				
Voorverpakking / karton Pré-emballage / carton Prepackage / box Fürverpackung / Karton	1	Zak/sachet		59 x 24 x 86 cm	
Stuks / karton Pièces / carton Units / box Stücks / Karton	100	Karton/carton		593 * 393 * 297	mm

	<i>Netto/net(kg)</i>	<i>Bruto/brut (kg)</i>
Gewicht/poids/ Weight/ Gewicht	9,5	10,22

Palletisatie/palettisation :

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 :	4
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 :	28
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 das Produkt in der Karton/Position of the product in the case.	Gestapeld/Empilé
Aantal stuks per palet /nombre de pièces par palette / Anzahl stücks per pallet/ # pieces/pallet pallet/ # pieces/pallet	2800

#### 5. Bewaring / Conservation / Conservation / Erhaltung

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

## **6. Gebruik / Utilisation / Use / Gebrauch**

Ondooien 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: **10-12 min.**

### **Ondooide 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: 26/12/2016 -**

