



TECHNISCHE FICHE/FICHE TECHNIQUE/TECHNICAL FILE

1. Identificatie van het product / Identification du produit

	<i>Diversi Foods</i>	<i>Producent/fabrikant</i>	<i>Eancode</i>
Article Code / Code article	67	Diversi Foods NV	5420001000673

Omschrijving/Désignation

MULTIKORNBROODJE 88 g **PETIT PAIN MULTIKORN 88 g**

Voorgebakken, diepgevroren tarwebroodje
Petit pain de blé, précuit et surgelé
Pre-baked, deepfrozen wheat bun



2. Ingrediënten / Ingrédients

TARWEbloem (53%), water, lijnzaad, **SESAM**zaad, **HAVER**vlokken (3,3%), **ROGGE**bloem (3,3%), gist, zure **GERSTEMOUT** gries, zout, **TARWEGLUTEN**, **ROGGEMOUT**bloem, geroosterde **TARWEMOUT**bloem, **GERSTEMOUT**extract, suiker, **TARWEMOUT**bloem, zuurregelaar E270.
Kan sporen bevatten van ei, melk (incl. lactose) en soja.

Farine de **BLE** (53%), eau, graines de lin, **SESAME**, graines de flocons d'**AVOINE** (3,3%), farine de **SEIGLE** (3,3%), levure, semoule de **MALT D'ORGE**, sel, **GLUTEN DE BLE**, farine de **SEIGLE**

MALTE, farine de **BLE MALTE** grillée, extrait de **MALT D'ORGE**, sucre, farine de **BLE MALTE**, acidifiant E270).

Peut contenir des traces d'œuf, lait (incl. Lactose) et soja.

WHEAT flour (53%), water, linseed, **SESAME** seeds, **OAT** flakes (3,3%), **RYE** flour (3,3%), yeast, sour **BARLEY MALT**, salt, **WHEAT GLUTEN**, **RYE MALT** flour, roasted **WHEAT MALT** flour, **BARLEY MALT** extract, sugar, **WHEAT MALT** flour, acidity regulator E270.

Can contain traces of eggs, milk (incl. lactose) and soy.

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

3. Karakteristieken / Caractéristiques

	MIN	NORM	MAX
Gewicht/poids/weight (g)	85	88	100
Lengte/longueur/length (cm)	9,0	9,8	10,5
Breedte/largeur/width (cm)	9,0	9,8	10,5
Hoogte /hauteur/height (cm)	4,0	4,5	5,0

NUTRITIONELE WAARDEN/ VALEURS NUTRITIVES/ NUTRITIONAL VALUES	g/ 100 g
Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values (kcal)	279
Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values (kJ)	1177
Eiwitten/Protéines/Proteins (g)	9,7
Koolhydraten/Hydrates de carbone/Carbohydrates (g)	45
waarvan suikers/dont sucres/of which sugars (g)	0,63
Vetten/Graisses/Fats (g)	5,6
Waarvan verzadigd/dont saturé/of which saturated (g)	0,34
Vezels/ fibres	6,0
Zout/Sel (g)	1,4

4. Verpakking / Conditionnement

	Hoeveelheid Quantité Quantity	Type	Gewicht Poids Weight	Afmetingen Dimensions
Stuks/voorverpakking Pièces /pré-emballage Pieces/packing	25			
Voorverpakking/karton Pré-emballage/carton Packings/carton	2	Zak/sachet - LDPE	16,4 g	900 x 0,035 mm

Stuks/karton pièces/carton pieces/carton	50	Karton/carton – corrugated board	372 g	398 x 298 x 300 mm
------------------------------------------------	-----------	-------------------------------------	--------------	---------------------------

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

Palletisatie/palettisation :

Type pallet /modèle palette:	Euro
Aantal kartons per laag /nombre de cartons par plan/number of cartons per layer	8
Aantal lagen per pallet /nombre de plans par palette /number of layers per pallet	6
Totaal aantal kartons per pallet /nombre de cartons par palette/number of cartons per pallet	48
Hoogte pallet /hauteur de la palette/height of pallet	195 cm
Positie van het product in de verpakking / position des produits dans l'emballage/position of products	Bulk/Vrac
Stuks per pallet/Pièces par palette/pieces per pallet	2400

5. Bewaring / Conservation

Bewaartermijn op –18°C(THT)/Conservation à -18°C(DLV)/Conservation at -18°C	365 dagen/jours (na productie/après production/after production)
Bewaartermijn na afbakken/Conservation après cuisson/Conservation after baking	12 uur / heures

6. Gebruik / Utilisation

Ontdooien/Décongélation/Defrosting/Auftauen : **10 minuten/minutes/Minuten.**
 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.**

* 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: 29/05/2015 -