



**TECHNISCHE FICHE/FICHE TECHNIQUE/TECHNICAL
DATASHEET/ PRODUKTSPEZIFIKATIONEN**

**1. Identificatie van het product / Identification du produit / Product identification /
Umschreibung :**

	<i>Diversi Foods :</i>	<i>Producent/fabrikant/ supplier/hersteller :</i>	<i>Eancode</i>
Artikel nummer/Code article/Article code/Artikel-Code	108024	Diversi Foods	5420001083638

Omschrijving / Désignation / Description / Umschreibung :

ZONNEBLOEMBROOD 600 g
PAINS AUX GRAINES DE TOURNESOL 600 g
SUNFLOWER BREAD 600 g
SONNEBLUMENBROT 600 g

Voorgebakken, diepgevroren tarwebrood
Pain de blé, précuit et surgelé
Pre-baked, deepfrozen wheat bread
Vorgebacken, tiefgefroren Weizenbrot



2. Ingrediënten / Ingrédients / Ingredients / Zutaten

Bloem (**TARWE**bloem, **SOJA**gries, **TARWE**vlokken, **TARWE**gluten, emulgator E471, meelverbeteraar E300, enzymen (**TARWE**)), water, zonnebloempitten, broodverbetermiddel (plantaardige oliën en vetten (palm-zonnebloem-koolzaad-kokos), dextrose, emulgator E471, emulgator E472e, emulgator E482, geroosterde **MOUT**bloem, **SOJA**bloem, **TARWE**-enzymen, meelverbeteraar E300 en E920, voedingszuur E330, aroma), plantaardige vetstoffen (**TARWE**), gist, geïodeerd zout, procesverbeteraar (plantaardige olie (palm-raapzaad), dextrose, **SOJA**bloem, emulgator E482, enzymen (**TARWE**), meelverbeteraar E300).

Kan sporen bevatten van peulvruchten, lupine en noten.

Farine (farine de **BLE**, semoule de **SOJA**, eau, flocons de **BLE**, **GLUTEN DE BLE**, émulsifiant E471, agent de traitement de la farine E300, enzymes (**BLE**)), eau, graines de tournesol, améliorant de panification (huiles et graisses végétales (palm, tournesol, colza, coco), dextrose, émulsifiant E471, émulsifiant E472e, émulsifiant E482, farine de **MALT** grillée, farine de **SOJA**, enzymes de **BLE**, agent de traitement de la farine E300 et E920, acide citrique E330, arôme), matières grasses végétales (**BLE**), levure, sel iodé, améliorant (huile végétale (palme, colza), dextrose, farine de **SOJA**, émulsifiant E482, enzymes (**BLE**), agent de traitement de la farine E300).

Peut contenir des traces de légumineuse, lupin et noix.

Flour (**WHEAT** flour, **SOYA** meal, **WHEAT** flakes, **WHEAT GLUTEN**, emulsifier E471, flour treatment agent E300, enzymes (**WHEAT**)), water, sunflower seeds, flour improver (vegetable oils and fats (palm, sunflower, rapeseed, coco), dextrose, emulsifier E471, emulsifier E472e, emulsifier E482, roasted **MALT** flour, **SOYA** flour, **WHEAT**-enzymes, flour treatment agent E300 and E920, citric acid E330, aroma), vegetable fat (**WHEAT**), yeast, iodized salt, process improver (vegetable oil (palm, rapeseed), dextrose, **SOYA** flour, emulsifier E482, enzymes (**WHEAT**), flour treatment agent E300).

Can contain traces of legume, lupine and nuts.

Mehl (**WEIZEN**mehl, **SOJA**mehl, **WEIZEN**flocken, **WEIZENGLUTEN**, Emulgator E471, Mehlbehandlungsmittel E300, Enzyme (**WEIZEN**)), Wasser, Sonnenblumenkerne, Brotverbesserer (pflanzenöl und pflanzenfette (Palm, Sonneblume, Raps, Coco), dextrose, Emulgator E471, Emulgator E472e, Emulgator E482, geröstetem **MALZ** Mehl, **SOJA** mehl, **WEIZEN**-Enzyme, Mehlbehandlungsmittel E300 und E920, citronensäure E330, aroma), pflanzliches Fett (**WEIZEN**), Hefe, jodiertes Salz, verbesserer (pflanzenöl (Palm, Raps), dextrose, **SOJA** mehl, , Emulgator 482, enzymes (**WEIZEN**), Mehlbehandlungsmittel E300).

Kann Spuren von Hülsenfrucht, lupine and Nüssen enthalten.

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)	565	600	635
Lengte / longueur / length / Länge (cm)			
Breedte / largeur / Width / Breite (cm)			
Hoogte / hauteur / Height / Höhe (cm)			

<i>Voedingswaarde / valeur nutritive / nutritional value / Nährwerte g/ 100 g product (produit)</i>	
Eiwitten / protéines / proteins / Protein	9,6
Koolhydraten / hydrates de carbon / carbohydrates / Kohlenhydraten	46,8
waarvan/ dont/ of which/wovon suikers/ sucres/ sugar/Zucker	0,5
Vet / teneur en matières grasses / Fats / Fetten waarvan/ dont/ of which/wovon	3,0

verzadigd/ saturé/saturated/gesättigt	0,9
mono onverzadigde vetzuren/ acides gras mono-insaturés	0,37
mono-unsaturated fatty acids/ mono ungesättigte Fettsäuren	0,27
poly onverzadigde vetzuren / acide gras poly-insaturés	
poly-unsaturated fatty acids/ poly ungesättigte Fettsäuren	
Vezels/ Fibres/Faser	2,9
Natrium/ Sodium	0,48
Energetische waarde / valeur énergétique / Energy / Energie :	260 kcal/ 1100 kJ

4. Verpakking / Conditionnement / Packaging / Verpackung

	<i>Hoeveelheid Quantité Quantity Menge</i>	<i>Type</i>	<i>Afmetingen Dimensions Abmessungen</i>	
Stuks / voorverpakking Pièces / pré-emballage Units / prepackage Stück / Fürverpackung	12			
Voorverpakking / karton Pré-emballage / carton Prepackage / box Fürverpackung/ Karton	1	Zak/sachet/bag/Beutel	600*220*700	mm
Stuks / karton Pièces / carton Units / box Stück/Karton	12	Karton/carton	590*390*230	mm

	<i>Netto/net(kg)</i>	<i>Bruto/brut/gross/Brutto (kg)</i>
Gewicht/poids/ weight/Gewicht	7,200	7,700

Palletisatie/palettisation/Palettierung:

Type pallet /modèle palette / Pallet type :	Euro
Aantal kartons per laag / nombre de cartons par plan / Boxes per layer / Kartons ab Lage :	4
Aantal lagen per pallet / nombre de plans par palette / Layers per pallet / Lage per pallet :	7
Totaal aantal kartons per pallet / nombre de cartons par palette / Boxes par pallet / Anzahl Kartons per pallet :	28
Hoogte pallet /hauteur de la palette / Height of the pallet/ Höhe der pallet	175 cm
Positie van het product in de verpakking / position des produits dans l'emballage Position	bulk/vrac/ Masse
Aantal stuks per palet /nombre de pièces par palette / Anzahl stücks per pallet/ # pieces/pallet	336

5. Bewaring / Conservation / Erhaltung :

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

6.Gebruik / Utilisation / Use / Verwendung

AFBAKINSTRUCTIES / INSTRUCTIONS DE CUISSON / BAKING INSTRUCTIONS / AUFBACKANLEITUNG*	
Ontdooien gedurende/ Décongelez pendant/ Defrost during/ Auftauen für	60 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

(Afhankelijk van het type oven/ Dépendant du type de four/ Dependent on the type of oven/ Abhängig der Typ Backofen).

Product mag na ontdooien niet meer opnieuw ingevroren worden/ Ne jamais recongeler un produit décongelé/ Defrosted product cannot be frozen again/ Produkt sollte nicht wieder eingefroren werden, wenn aufgetaut.

PLAATBELEGGING/DISPOSITION SUR PLAQUE/POSITIONING ON PLATE :	Ja/oui/yes/ Ja	Nee/non/No/ Nein
Met siliconenmat/Avec natte en silicones/Mit Silikonen/with silicones		x