



## 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:	<b>4130</b>	Diversi Foods NV	8714159041303 (karton) 8714159241307 (zak)

### Omschrijving / Désignation / Description / Umschreibung :

**Breekbrood Wit  
Pain Cassé Blanc  
Break'bread White  
Gebrochenes Brot Weiss**

Vorgebakken, diepgevroren tarwe-roggebrood  
Pain de blé et de seigle, précuit et surgelé  
Pre-baked, deepfrozen wheat and rye bread  
Vorgebacken, tiefgefroren Weizen – und Roggenbrot



### 2. Ingrediënten / Ingrédients / Ingredients / Zutaten

**NL TARWE**bloem, water, **ROGGE**bloem, olijfolie, gist, zout, emulgator E472e, dextrose, **SOJA**bloem, koolzaadolie, enzymen, antioxidant E300 (ascorbinezuur)

Decoratie : Maïsgries

*Kan sporen bevatten van eieren, melk (incl. lactose), schaalvruchten en sesam*

**FR** Farine de **BLE**, eau, farine de **SEIGLE**, huile d'olive, levure, sel, émulsifiant E472e, dextrose, farine de **SOJA**, huile de colza, enzymes, antioxydants E300 (acide ascorbique)

Décoration : Gruau de maïs

*Peut contenir des traces de œufs, lait (incl. lactose), noix et sésame*

**ENG WHEAT** flour, water, **RYE** flour, olive oil, yeast, salt, emulsifier E472e, dextrose, **SOY** flour, rapeseed oil, enzymes, antioxidant E300 (ascorbic acid)

Decoration : Corn groats

*Can contain traces of eggs, milk (incl. lactose), nuts, sesame*

**DE WEIZEN**mehl, Wasser, **ROGGEN**mehl, Olivenöl, Hefe, Salz, Emulgator E472e, Dextrose, **SOJA**mehl, Rapsöl, Enzyme, Antioxidationsmittel E300 (Ascorbinsäure)

Dekoration : Mais Grütze

*Kann Spuren von Eier, Milch (inkl. Laktose), Nüsse, Sesam*

### 3. Karakteristieken / Caractéristiques / Characteristics / Eigenschaften

	MIN	NORM	MAX
Gewicht / poids / weight / Gewicht (g)		375	
Lengte / longueur / length / Länge (cm)		30	
Breedte / largeur / Width / Breite (cm)		17	
Hoogte / hauteur / Height / Höhe (cm)		6,5	
Diameter / diamètre / Durchmesser (cm)		-	

<b>Voedingswaarde / valeur nutritive / nutritional value (g / 100 g)</b>			
<b>NL/FR/ENG/DE</b>	<b>per 100 g</b>	<b>per 75g (2 broodjes / pains)</b>	<b>GDA (%)</b>
Energetische waarde/valeur énergétique / Energie / Energetic Value (kJ)	1213	889,5	-
Energetische waarde/valeur énergétique / Energie / Energetic Value (kcal)	290	212,3	11
Eiwitten/protéines/ Protein/proteines	8,52	6,3	13
Koolhydraten/hydrates de carbon/ Kohlenhydraten / carbohydrates	49,09	36,0	13
Suiker/Sucre/Sugar/Zucker	2,09	1,5	2
Vet / teneur en matières grasses / Fetten / fat	6,23	4,5	6
waarvan verzadigde/dont saturées/of which saturated/wovon gesättigt	4,58	3,8	19
Voedingsvezels/Fibres/Faser	2,23	1,5	6
Sodium/Natrium	0,47	0,3	14
Zout/Sel/Salt/Salz	1,175	0,8	14

### Microbiologie/Microbiology/Mikrobiologie :

<b>Tests</b>	<b>M</b>	<b>Unit</b>	<b>Per</b>
<b>Totaal Kiemgetal/Numération bactérienne totale/Total bacterial count/Gesamtkeimzahl</b>	50000	CFU	g

<b>Bacillus Cereus</b>	1000	CFU	g
<b>Enterobacteriaceae</b>	10	CFU	g
<b>E.coli</b>	10	CFU	g
<b>Salmonella spp</b>	0	CFU	25 g
<b>Listeria monocytogenes</b>	0	CFU	25 g
<b>Moulds and yeasts</b>	1000	CFU	g
<b>Staphylococcus aureus (coag +)</b>	100	CFU	g

#### 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	2			
Voorverpakking / karton Pré-emballage / carton Prepackage / box Fürverpackung/ Karton	9	Foliezak/sachet/bag/ Beutel		
Stuks / karton Pièces / carton Units / box Stück/Karton	18	karton/carton/Karton	600*400*250	mm

	<i>Netto/net(kg)</i>	<i>Bruto/brut/gross/Brutto (kg)</i>
Gewicht/poids/ weight/Gewicht	6,750	7,150

#### 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 per 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 of the product in the packaging / Position der Produkt in der Verpackung	bulk/vrac/Masse
Stuks per pallet/ Pièces par palette/Pieces per pallet/Stücks pro palette	504

#### 5. Bewaring / Conservation / Erhaltung

Bewaring na productie / Conservation après production / Storage after production / Erhaltung nach Produktion (-18°C):	12 maanden/mois/months/ Monaten
Bewaring na afbakken / Conservation après cuisson / Storage after baking / Erhaltung nach Backen:	6 uren/heures/hours/ Stunden

#### 6. Gebruik / Utilisation / Use / Verwendung

Ontdooitijd / Décongeler pendant /Defrost during/ Auftauen : **15 min.**  
Verwarm de oven voor op / Préchauffez le four à / Preheat the oven / Heiz den Ofen vor auf: **220 °C.**  
Baktemperatuur / Cuire à / Baking temperature / Backen auf: **200 °C.**  
Baktijd / Cuire pendant / Baking time / Backzeit: **8 min.**

**Ontdooide producten nooit opnieuw invriezen/Ne pas recongeler des produits décongelés/Do not refreeze defrosted products/Aufgetaute Produkte Nicht wieder einfrieren**

\* 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: -**

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

**Date & Signature: 29/12/2014 -**

