**Diversi Foods NV Datum/date : ADR 14/01/2015**

**Industrieweg 29**

**9420 Erpe-Mere**

#### TECHNISCHE FICHE/FICHE TECHNIQUE/TECHNICAL DATASHEET/ PRODUKTSPEZIFIKATIONEN

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | *Diversi Foods :* | *Producent/fabrikant/ supplier/hersteller :* | *Eancode* |
| Artikel nummer/Code article/Article code/Artikel-Code | 366 | Diversi Foods | 5420001020114 |

**Omschrijving / Désignation / Description / Umschreibung :**

**BOERENBROOD GROF KLEIN 400 g**

**PETIT PAIN CAMPAGNE GRIS 400 g**

**COUNTRY BROWNBREAD SMALL 400 g**

**BAUERNBRAUNBROT KLEIN 400 g**

Voorgebakken, diepgevroren tarwebrood

Pain de blé, précuit et surgelé

Pre-baked, deepfrozen wheat bread

Halbgebacken, tiefgefroren Weizenbrot

****

**2.Ingrediënten / Ingrédients / Ingredients / Zutaten**

Bloem (**TARWE**bloem, **TARWE**meel, **GLUTEN**, emulgator E322 (**SOJA**) en E471, meelverbeteraar E300, **TARWEMOUT**bloem, enzymen (**TARWE**)), gebroken **TARWE**, water, broodverbetermiddel (plantaardige oliën en vetten, dextrose, emulgator E471, emulgator E472e, emulgator E482, geroosterde **MOUT**bloem, **SOJA**bloem, **TARWE**-enzymen, meelverbeteraar E300 en E920, voedingszuur E330, aroma), plantaardige vetstoffen, gist, gejodeerd zout, procesverbeteraar (plantaardige olie, dextrose, **SOJA**bloem, emulgator E482, enzymen (**TARWE**), meelverbeteraar E300).

***Kan sporen bevatten van noten, eieren, sesam, melk (incl. lactose), sulfiet.***

Farine (Farine de **BLE**, farine de **FROMENT**, **GLUTEN,** émulsifiant E322 (**SOJA**) et E471, agent de traitement de la farine E300, farine de **BLE MALTE**, enzymes (**BLE**)), **BLE** concassé, eau, améliorant de panification (huiles et graisses végétales, 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, acidifiant E330, arôme), matières grasse végétale, levure, sel iodé, améliorant (huile végétale, dextrose, farine de **SOJA**, émulsifiant E482, enzymes (**BLE**), agent de traitement de la farine E300).

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

Flour (Pure **WHEAT** flour, **WHEAT** flour, **GLUTEN**, emulsifier E322 (**SOYA**) and E471, flour treatment agent E300, **WHEAT MALT** flour, enzymes (**WHEAT**)), broken **WHEAT**, water, bread improver (vegetable oils and fats, dextrose, emulsifier E471, E472e, E482, roasted **WHEAT** flour, **SOYA** flour, **WHEAT**-enzymes, four treatment agent E300 and E920, acidifier E330, aroma), vegetable fats, yeast, iodized salt, process improver (vegetable oil, dextrose, **SOYA** flour, emulsifier E482, enzymes (**WHEAT**), flour treatment agent E300).

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

Mehl (Pur **WEIZEN** Mehl, **WEIZEN** Mehl, **GLUTEN**, Emulgator E322 (**SOJA**) und E471, mehlbehandlungsmittel E300, **WEIZENMALZ** Mehl, Enzymen (**WEIZEN**), gebrochen **WEIZEN**, Wasser, Brot Verbesserer(Pflanzliches Öl und Fette, Dextrose, Emulgator E471, Emulgator E472e, Emulgator E482, geröstetes **MALZ** Mehl, **SOJA** Mehl, **WEIZEN**-Enzymen, Mehlbehandelungsmittel E300 und E920, Zitronensäure E330, Aroma), Pflanzenfett, Hefe, jodiertes salz, Verbesserer (Pflanzenöl, Dextrose, **SOJA** Mehl, Emulgator E482, Enzymen (**WEIZEN**), mehlbehandlungsmittel E300)

***Kann Spuren von Nüssen, Eier, Sesam, Milch (incl. Lactose), Sulfit.***

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

**3.Karakteristieken / Caractéristiques / Characteristics / Eigenschaften**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | MIN | NORM | MAX |
| Gewicht / poids / weight / Gewicht (g) | 365 | 400 | 435 |
| Lengte / longueur / length / Länge (cm) |  |  |  |
| Breedte / largeur / Width / Breite (cm) |  |  |  |
| Hoogte / hauteur / Height / Höhe (cm) |  |  |  |

|  |
| --- |
| ***Voedingswaarde / valeur nutritive / nutritional value / Nährwerte g/ 100 g product (produit)*** |
| Eiwitten / protéines / proteins / Protein | 8,2 |
| Koolhydraten / hydrates de carbon / carbohydrates / Kohlenhydraten waarvan/ dont/ of which/wovonsuikers/ sucres/ sugar/Zucker | 48,50,5 |
| Vet / teneur en matières grasses / Fats / Fetten waarvan/ dont/ of which/wovonverzadigd/ saturé/saturated/gësattigtmono onverzadigde vetzuren/ acides gras mono-insaturésmono-unsaturated fatty acids/ mono ungesättigte Fettsäuren poly onverzadigde vetzuren / acide gras poly-insaturéspoly-unsaturated fatty acids/ poly ungesättigte Fettsäuren | 3,00,90,370,27 |
| Vezels/ Fibres/Faser | 2,8 |
| Natrium/ Sodium | 0,48 |
| Energetische waarde / valeur énergétique / Energy / Energie : | 260 kcal/ 1100 kJ |

**4.Verpakking / Conditionnement / Packaging / Verpackung**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | *Hoeveelheid**Quantité**Quantity**Menge* | *Type* | *Afmetingen**Dimensions**Abmessungen* |
| Stuks / voorverpakkingPièces / pré-emballageUnits / prepackageStück / Fürverpackung | 14 |  |  |
| Voorverpakking / kartonPré-emballage / cartonPrepackage / boxFürvervpackung/ Karton | 1 | Zak/sachet/bag/Beutel | 600\*220\*700 | mm |
| Stuks / kartonPièces / cartonUnits / boxStück/Karton | 14 | Karton/carton | 590\*390\*200  | mm |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | *Netto/net(kg)* | *Bruto/brut/gross/Brutto (kg)* |
| Gewicht/poids/ weight/Gewicht | 5,600 | 6,100 |

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 : | 8 |
| Totaal aantal kartons per pallet / nombre de cartons par palette / Boxes par pallet / Anzahl Kartons per pallet : | 32 |
| Hoogte pallet /hauteur de la palette / Height of the pallet/ Höhe der pallet | 174 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 | 448 |

**5.Bewaring / Conservation / Erhaltung :**

|  |  |
| --- | --- |
| Bewaartermijn na productie op –18°C( THT)/Conservation après production à -18°C(DLV) / Conservation after production at -18°C (BBD) / Erhaltung na productie 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**

Ontdooien gedurende/Laissez Décongelez/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.**

(**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 Officer**

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

**Date & Signature: 14/01/2015 **