****

# TECHNISCHE FICHE - FICHE TECHNIQUETECHNICAL DATASHEET - TECHNISCHES DATENBLATT

**Datum / Date / Daten:**

KVDW 17/06/2015

**Identificatie van het product / Identification du produit / Product identification / Produktidentifizierung**

###### Omschrijving / Désignation / Description / Umschreibung

Notenbrood met rozijnen 400 g – Pain aux noix et raisins

###### Wettelijke benaming / Dénomination légale / Legal name / Offizieller Name

Tarwe - rogge brood met noten en rozijnen – Pain de blé et de seigle aux noix et raisins

Opmerking / Remarque / Remark / Bemerkung

Voorgebakken, Diepgevroren – Précuit, surgelé

Code

377

EAN Consumentenverpakking / Emballage consommateur / Consumer packaging / Verbraucherverpackung

-

EAN Karton / Carton / Box

5420001003773

Oorsprong / Origine

België

**PICTURE**



1. **Ingrediënten / Ingrédients / Ingredients / Zutaten**

**NL –** bloem (**TARWE**, **ROGGE**, **GLUTEN**, **TARWEMOUT,** bloembehandelingsmiddel: E300, enzymen), water, rozijnen (20%), **WALNOTEN** (10%), **HAZELNOTEN** (10%), broodverbeteraar (**TARWEGLUTEN**, dextrose, emulgatoren: E481 en E472e, **TARWEZEMELEN**, moutextract (**GERSTEMOUT**, water), bloembehandelingsmiddel: E300, enzymen), gist, plantaardig vet (palm, kokos, koolzaad; gedeeltelijk gehard), gejodeerd zout, broodverbeteraar (plantaardige olie (raapzaad), dextrose, **TARWE**bloem, emulgator: E471, enzymen (**TARWE)**, bloem-behandelingsmiddel: E300; E920).

***BEVAT MELK, GLUTEN, NOTEN.***

*Kan eieren, soja, sesam, melk en lupine bevatten.*

**FR** – Farine (**BLE**, **SEIGLE**, **GLUTEN**, **MALT DE BLE**, traitement de la farine: E300, enzymes), eau, raisins (20%), **NOIX** (10%)**, NOISETTES** (10%), améliorant de panification (**GLUTEN DE BLE**, dextrose, émulsifiants: E481 et E472e, sons de **BLE**, extrait de malt (**MALT D’ORGE**, eau), traitement de la farine: E300, enzymes), levure, graisse végétale (palme, coco, colza ; partiellement durcie), sel iodé, améliorant de panification (huile végétale (colza), dextrose, farine de **BLE**, émulsifiant: E471, enzymes (**BLE)**, traitement de la farine: E300; E920).

***CONTIENT LAIT, GLUTEN, NOIX.***

*Peut contenir des œufs, du soja, sésame, du lait et de du lupin.*

**EN –** flour(**WHEAT, RYE, GLUTEN, MALTED WHEAT,**  flour treatment agent: E300, enzymes), water, raisins (20%), **NUTS** (10%), **HAZELNUTS** (10%), bread improver (**WHEAT GLUTEN**, dextrose, emulsifiers: E481 and E472e, **WHEAT** bran, **MALT** extract (**BARLEY** **MALT**, water), flour treatment agent: E300, enzymes), yeast, vegetable fat (palm, coconut, rapeseed, partially hardened), iodized salt, bread improver (vegetable oil (rapeseed) dextrose, **WHEAT** flour, emulsifier:E471, enzymes (**WHEAT**), flour treatment agent: E300, E920).

***CONTAINS MILK, GLUTEN, NUTS.***

*May contain eggs, soy, sesame, milk and lupine.*

**DE-** Mehl (**WEIZEN**, **ROGGEN**, **GLUTEN**, **WEIZENMALZ**, Mehlbehandlungsmittel: E300, Enzyme), Wasser, Rosinen (20%), **NUSSE** (10%), **HASELNUSSE** (10%) , Backmittel (**WEIZENGLUTEN**, Dextrose, Emulgatoren: E481 und E472e , **WEIZEN** Kleie, **MALZ** Extrakt (**GERSTENMALZ**, Wasser), Mehlbehandlungsmittel: E300, Enzyme ), Hefe, pflanzliches Fett (Palmen, Raps, teilweise gehärtet), Jodsalz, Brotverbesserungsmittel (Pflanzenöl (Raps) Dextrose, **WEIZEN** Mehl, Emulgator: E471 , Enzyme (**WEIZEN**) , Mehlbehandlungsmittel: E300, E920).

***ENTHALT MILCH, GLUTEN, NUSSE.***

*Kann Eier, Soja , Sesam, Milch und Lupine enthalten.*

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

1. **Karakteristieken / Caractéristiques/ Product characteristics / Eigenschaften**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | MIN | NORM | MAX |
| Gewicht/poids/weight/Gewicht (g)  | **365** | **400** | **435** |
| Lengte/longueur/length/Länge (cm) | **14** | **15** | **-** |
| Breedte/largeur/width/Breite (cm) | **14** | **15** | **-** |
| Hoogte /hauteur/height/Höhe (cm) | **8.5** | **9.5** | **-** |

| **Nutritionele waarden/ VALEURS NUTRITIVES/ NUTRITIONAL VALUES/Nährwert** | **g/ 100 g** |
| --- | --- |
| Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values/Energie-wert (kcal) | **324** |
| Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values/Energie-wert (kJ) | **1363** |
| Eiwitten/Protéines/Proteins/Eiweiß (g) | **10** |
| Koolhydraten/Hydrates de carbone/Carbohydrates (g) | **36,9** |
| Waarvan suikers/dont sucres/of which sugars (g) | **13,3** |
| Vetten/Graisses/Fats/Fette (g) | **15,2** |
| Waarvan verzadigd/dont saturé/ of which saturated/gesättigte Fettsäuren (g) | **2,02** |
| Voedingsvezels/Fibres/Food fibres/Faser (g) | **4,8** |
| Sodium/Natrium (g) | **0,248** |
| Zout / Sel / Salz / Salt (g) | **0,64** |

|  |
| --- |
| **MICROBIOLOGIE / MICROBIOLOGY / MIKROBIOLOGIE** |
| **Tests**  | **Results**  | **Unit** | **per** |
| Total coliforms |  | CFU | 1 g |
| Coagulase pos. Staphylococci/Staphylococcus aureus |  | CFU | 1 g |
| Salmonella spp | Absent | CFU | 25 g |
| Listeria monocytogenes | Absent  | CFU | 25 g |
| Moulds |  | CFU | 1 g |
| Bacillus cereus  | --- | CFU | 1 g |

1. **Verpakking / Conditionnement / Packaging / Verpackung**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | ***Hoeveelheid /******Quantité / Quantity / Menge*** | ***Type*** | ***Gewicht /******poids / weight*** | ***Afmetingen /******Dimensions / Sizes/Abmessungen*** |
| Stuks / voorverpakkingPièces / pré-emballageUnits / prepackageStück / Fürverpackung | **12** | - | - | - |
| Voorverpakking / kartonPré-emballage / cartonPrepackage / boxFürvervpackung/ Karton |  | Zak/sachet/bag/Beutel | 10 g | **600\*220\*700** | cm |
| Stuks / kartonPièces / cartonUnits / boxStück/Karton | **12** | Karton/carton/ box | 650 g | **590\*390\*200** | mm |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Total** | ***Netto/net(kg)*** | ***Bruto/brut (kg)*** |
| Gewicht/poids/ weight/Gewicht | **4.8** | **5.45** |

|  |
| --- |
| **Palletisatie / palettisation / palletising / Palettierung** |
| Type pallet /modèle palette: | **Euro** |
| Aantal kartons per laag /nombre de cartons par plan / #cases/layer | **4** |
| Aantal lagen per pallet /nombre de plans par palette / #layers/palet | **8** |
| Totaal aantal kartons per pallet /nombre de cartons par palette / #cases/palet | **32** |
| Hoogte pallet /hauteur de la palette / height of palet | **1m77** |
| Positie van het product in de verpakking/position des produits dans l’emballage/position from product in packaging | **bulk** |
| Aantal stuks per pallet /nombre de pièces par palette / # pieces/pallet | **384** |

1. **Bewaring/Conservation/Erhaltung**

|  |
| --- |
| **BEWAARINSTRUCTIES / INSTRUCTIONS DE conservation / conservation / KONSERVIERUNG** |
| Bewaartermijn op –18 °C **na productie** ( THT)/ Conservation à -18 °C **après production** (DLV)/ Shelf life at temperature –18 °C **after production**/ Erhaltung bis -18°C **nach der Produktion** (MHD) | **12 maand/ mois/ months/****Monaten** |
| Bewaartermijn na afbakken/Conservation après cuisson/ shelflife after baking/Erhaltung nach Backen | **12 uur/heures/hours/Stunde** |
| De zak telkens goed sluiten. Na ontdooiing niet opnieuw invriezen.Bien refermer le sac après chaque utilisation. Ne pas recongeler après décongélation.Den Beutel jedem Gebrauch gut schließen. Nach dem Auftauen auf keinen Fall erneut einfrieren. Close the bag well after each use. Defrosted products can’t be frozen again. |

 **5. Gebruik / Utilisation / usage/ Verwendung**

|  |
| --- |
| **AFBAKINSTRUCTIES / INSTRUCTIONS DE CUISSON / BAKING INSTRUCTIONS / AUFBACKANWEISUNG\*** |
| 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: | **10-12 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 supplier: Diversi Foods NV**

**Name: Van De Wiele**

**Surname: Karolien**

**Position: Product Manager**

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

**Date & Signature:
17/06/2015**

****