** Datum/Date : ADR 24/12/2014**

#### TECHNISCHE FICHE/FICHE TECHNIQUE/ TECHNICAL DATASHEET/TECHNISCHES DATENBLATT

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | *Diversi Foods* | *Producent/fabrikant/ supplier/hersteller* | *Eancode* |
| Artikel nummer/Code article/Article code/Artikel-Code | 511 | Diversi Foods NV | 5420001034296 |

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

Mini Hotelbroodjes (5 srt) 35 g

Mini PAINS HOTEL (5 srt) 35 g

Mini Hotel Rolls (5 pcs) 35 g

Mini HOTEL BROTCHEN (5 srt) 35 g



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

**Keizerbroodje met sesamzaad: TARWE**bloem, water, **SESAM**zaad (7%), gist, zout, raapzaadolie.

**Petit empereur sésame:** Farine de **BLE**, eau, graines de **SESAME**(7%), levure, sel, huile de colza.

**Buns with sesame seeds: WHEAT** flour, water, **SESAME** (7%), yeast, salt, rapeseed oil.

**Kaiserbrötchen mit Sesam Samen: WEIZEN**mehl, Wasser, **SESAM** (7%), Hefe, Salz, Rapsöl.

**Keizerbroodje met maanzaad: TARWE**bloem, water, maanzaad (7%), gist, zout, raapzaadolie.

**Petit empereur pavot:** Farine de **BLE**, eau, graines de pavot (7%), levure, sel, huile de colza.

**Buns with poppy seeds: WHEAT** flour, water, poppy seeds (7%), yeast, salt, rapeseed oil.

**Kaiserbrötchen mit Mohnzamen: WEIZEN**mehl, Wasser, Mohnsamen (7%), Hefe, Salz, Rapsöl.

**Rustico broodje: TARWE**- en **ROGGE**bloem, water, lijnzaad, **HAVER**vlokken, **SOJA**bonen, **SESAM**zaad, zonnebloempitten, gist, **TARWEGLUTEN**, **GERSTEMOUT**, voedingsvezel, zout, kruiden, glucose, suiker.

**Petit pain rustico:** Farine de **BLÉ** et farine de **SEIGLE**, eau, graines de lin, flocons d’**AVOINE**, fèves de **SOYA**, **SÉSAME**, graines de tournesol, levure, **GLUTEN DE BLÉ**, **ORGE MALTÉ**, fibres alimentaires, sel, herbes, glucose, sucre.

**Rustico roll:** **WHEAT** and **RYE** flour, water, linseed, **OAT** flakes, **SOY** beans, **SESAME**, sunflower seeds, yeast, **WHEAT GLUTEN, BARLEY MALT**, dietary fiber, salt, spices, glucose, sugar.

**Rustico Brötchen: WEIZEN**- und **ROGGEN**mehl, Wasser, Leinzamen, **HAFERF**locken, **SOJA**bohnen, **SESAM,** Sonnenblumenkernen, Hefe, **WEIZENGLUTEN, GERSTENMALZ**, Ballaststoffe, Salz, Gewürze, Glukose, Zücker.

**Mini Alpen: TARWE**- en **ROGGE**bloem, water, zonnebloempitten, gist, zout, **GERSTEMOUT**.

**Mini Alpen:** Farine de **BLE** et **SEIGLE**, eau, graines de tournesol, levure, sel, **MALT D’ORGE**.

**Mini Alpen: WHEAT** and **RYE** flour, water, sunflower seeds, yeast, salt, **BARLEY MALT**.

**Mini Alpen: WEIZEN**- und **Roggen**mehl, Wasser, Sonnenblumenkerne, Hefe, Salz, **GERSTENMALZ**.

**Mini Schwarzwalder:** **TARWE-** en **ROGGE**bloem, water, zout, gist, afgeroomde **MELK**poeder, raapzaadolie.

**Mini Schwarzwalder:** Farine de **BLÉ** et **SEIGLE**, eau, sel, levure, **LAIT** écrémé en poudre, huile de colza.

**Mini Schwarzwalder:** **WHEAT** and **RYE** flour, water, salt, yeast, skimmed **MILK** powder, rapeseed oil.

**Mini Schwarzwalder:** **WEIZEN-** und **ROGGEN**mehl, Wasser, Salz, Hefe, Mager**MILCH**pulver, Rapsöl.

**Allergens:**

***Bevat:*** *gluten, soja, sesamzaad, melk (inc. lactose)*

*Mogelijke sporen: eieren, noten.*

***Contient :*** *gluten. soja. graines de sésame. lait (incl. lactose)*

*Peut contenir des traces de: œufs. noix.*

***Contains****: gluten. soy. sesame. milk (incl. lactose)*

*Possible traces: eggs. nuts.*

***Enthält:*** *Gluten. Soja. Sesam. Milch (inkl. Laktose)*

*Mögliche Spuren: Eier. Nüsse.*

1. **Karakteristieken / Caractéristiques / Characteristics / Eigenschaften**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | MIN | NORM | MAX |
| **Gewicht / poids / weight / Gewicht (g)**  A1  A2  B  C  D | 31,5  31,5  24,5  36,0  31,5 | 35  35  27  40  35 | 40  40  32  45  38 |
| **Lengte / longueur / length / Länge (cm)**  A1  A2  B  C  D | 5,5  5,5  6,0  7,5  5,5 | 7,0  7,0  7,0  9,0  7,0 | 8,5  8,5  8,0  10,5  8,5 |
| **Breedte / largeur / Width / Breite (cm)**  A1  A2  B  C  D | 5,5  5,5  5,0  4,5  5,5 | 7,0  7,0  6,0  5,5  7,0 | 8,5  8,5  7,0  6,5  8,5 |
| **Hoogte / hauteur / Height / Höhe (cm)**  A1  A2  B  C  D | 2,5  2,5  3,0  3,0  3,5 | 4,0  4,0  4,0  4,0  4,0 | 5,5  5,5  5,0  5,0  4,5 |

| **Nutritionele waarden/ VALEURS NUTRITIVES/ NUTRITIONAL VALUES** |  |
| --- | --- |
| **Buns with sesame seeds 35G** | **Average per 100 g** |
| **Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values** (kcal) | 292 |
| **Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values** (kJ) | 1233 |
| **Eiwitten/Protéines/Proteins** (g) | 9,8 |
| **Koolhydraten/Hydrates de carbone/Carbohydrates** (g) | 46 |
| **waarvan suikers/dont sucres/of which sugars** (g) | 0,4 |
| Vetten/Graisses/Fats (g) | 7,1 |
| **Waarvan verzadigd/dont saturé/of which saturated** (g) | 0,9 |
| **Voedingsvezels/Fibres/Food fibres** (g) | 2,7 |
| **Natrium/Sodium** (g) | 0,59 |
| **Buns with poppy seeds 35G** | **Average per 100 g** |
| **Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values** (kcal) | 285 |
| **Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values** (kJ) | 1202 |
| **Eiwitten/Protéines/Proteins** (g) | 9,7 |
| **Koolhydraten/Hydrates de carbone/Carbohydrates** (g) | 46,8 |
| **waarvan suikers/dont sucres/of which sugars** (g) | 0,5 |
| Vetten/Graisses/Fats (g) | 5,7 |
| **Waarvan verzadigd/dont saturé/of which saturated** (g) | 0,9 |
| **Voedingsvezels/Fibres/Food fibres** (g) | 3,8 |
| **Natrium/Sodium** (g) | 0,57 |
| **Rustico roll 27G** | **Average per 100 g** |
| **Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values** (kcal) | 303 |
| **Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values** (kJ) | 1273 |
| **Eiwitten/Protéines/Proteins** (g) | 12,7 |
| **Koolhydraten/Hydrates de carbone/Carbohydrates** (g) | 41,4 |
| **waarvan suikers/dont sucres/of which sugars** (g) | 1,9 |
| Vetten/Graisses/Fats (g) | 8,4 |
| **Waarvan verzadigd/dont saturé/of which saturated** (g) | 1,1 |
| **Voedingsvezels/Fibres/Food fibres** (g) | 5,3 |
| **Natrium/Sodium** (g) | 0,56 |
| **Mini alpen 40G** | **Average per 100 g** |
| **Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values** (kcal) | 288 |
| **Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values** (kJ) | 1213 |
| **Eiwitten/Protéines/Proteins** (g) | 9,9 |
| **Koolhydraten/Hydrates de carbone/Carbohydrates** (g) | 42,5 |
| **waarvan suikers/dont sucres/of which sugars** (g) | 1,1 |
| Vetten/Graisses/Fats (g) | 7,7 |
| **Waarvan verzadigd/dont saturé/of which saturated** (g) | 1,0 |
| **Voedingsvezels/Fibres/Food fibres** (g) | 4,7 |
| **Natrium/Sodium** (g) | 0,57 |
| **Mini Schwarzwalder 35G** | **Average per 100 g** |
| **Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values** (kcal) | 270 |
| **Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values** (kJ) | 1144 |
| **Eiwitten/Protéines/Proteins** (g) | 8,7 |
| **Koolhydraten/Hydrates de carbone/Carbohydrates** (g) | 51,8 |
| **waarvan suikers/dont sucres/of which sugars** (g) | 1,8 |
| Vetten/Graisses/Fats (g) | 2,1 |
| **Waarvan verzadigd/dont saturé/of which saturated** (g) | 0,5 |
| **Voedingsvezels/Fibres/Food fibres** (g) | 4,5 |
| **Natrium/Sodium** (g) | 0,75 |

**Microbiology :**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Tests** | **Results** | **Unit** | **per** |
| **Total aerobic count** | <1,0E+03 | CFU | g |
| **Enterobacteria 37°C** | <1,0E+01 | CFU | g |
| **Total coliforms** | <1,0E+01 | CFU | g |
| **Coagulase pos. Staphylococci/Staphylococcus aureus** | <5,0E+01 | CFU | g |
| **Sulfito-reducing anaerobic bacteria** | <1,0E+01 | CFU | g |
| **Salmonella spp** | Absence | CFU | 25 g |
| **Listeria monocytogenes** | Absence | CFU | 25 g |
| **Yeasts** | <1,0E+01 | CFU | g |
| **Moulds** | <1,0E+01 | CFU | g |
| **Bacillus cereus** | <2,0E+01 | CFU | g |
| **Clostridium perfringens** |  |  |  |

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | *Hoeveelheid*  *Quantité*  *Quantity*  *Menge* | *Type* | *Afmetingen*  *Dimensions*  *Abmessungen* | |
| Stuks / voorverpakking  Pièces / pré-emballage  Units / prepackage  Stück / Fürverpackung | 45 |  |  | |
| Voorverpakking / karton  Pré-emballage / carton  Prepackage / box  Fürvervpackung/ Karton | 5 | Zak/sachet/bag/Beutel | 70\*28 | cm |
| Stuks / karton  Pièces / carton  Units / box  Stück/Karton | 225 | Karton/carton | 594\*394\*297 | mm |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | *Netto/net(kg)* | *Bruto/brut/gross/Brutto (kg)* |
| Gewicht/poids/ weight/Gewicht | 7,740 | 8,450 |

Palletisatie/palettisation/Palettierung:

|  |  |
| --- | --- |
| Type pallet/modèle palette/Type der Pallet/Type of pallet | Euro |
| Aantal kartons per laag/nombre de cartons par plan/Anzahl Kartons per Lage/ Number of cases per layer : | 4 |
| Aantal lagen per pallet/nombre de plans par palette/Anzahl Lagen per Pallet/Number of Layers per pallet : | 7 |
| Totaal aantal kartons per pallet/nombre de cartons par palette/Anzahl Kartons per Pallet/Number of cases per pallet : | 28 |
| Hoogte pallet/hauteur de la palette/Höhe der Pallet/height of palet : | 223 cm |
| Positie van het product in de verpakking/position des produits dans l’emballage/Position das Produkt in der Karton/Position of the product in the case. | bulk/vrac |
| Aantal stuks per palet /nombre de pièces par palette / Anzahl stücks per pallet/ # pieces/pallet pallet/ # pieces/pallet | 6300 |

1. **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 (na productie/après production/after production)** |
| Bewaartermijn na afbakken/Conservation après cuisson/  Conservation after baking / Erhaltung nach Backen : | 12 uur/heures/hours/ Stunde |

1. **Gebruik / Utilisation / Use / Verwendung**

Ontdooien gedurende/Laissez Décongelez/Defrost during/Auftauen für  **10 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: **8-10 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 .

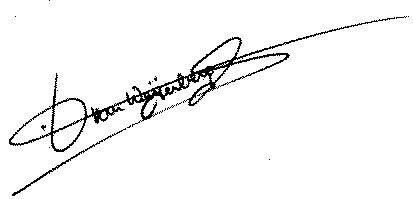
**Date & Name of supplier: Diversi Foods NV**

**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: 15/04/2014 - **