

**TECHNISCHE FICHE / FICHE TECHNIQUE / TECHNICAL  
DATA SHEET / PRODUKTSPEZIFIKATIONEN**

**1. Identificatie / Identification / Umschreibung**

Artikel n° / Article number / Artikel: 1466

EAN: 5420001086868

**Suikerbrood 400 g**  
**Craquelin 400 g**  
**Sugar bread 400 g**  
**Zuckerbrot 400 g**

Volledig gebakken, diepgevroren tarwebrood met suiker  
Pain de blé au sucre, cuit et surgelé  
Fully baked, deepfrozen wheat bread with sugar  
Gebakken, tiefgevroren Weizenbrot mit Zucker



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

Bloem (**TARWE**bloem, **TARWEMOUT**bloem, glucosestroop, emulgator E322 (**SOJA**) en E471, meelverbeteraar E300, enzymen (**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), perlé suiker(19%), suiker, **BOTER** (85% **MELK**vet), **EIEREN**, **MELK**poeder, gist, geijodeerd zout, procesverbeteraar (plantaardige olie, dextrose, **SOJA**bloem, emulgator E482, enzymen (**TARWE**), meelverbeteraar E300).

**Kan sporen bevatten van: Lupine, peulvruchten, noten**

Farine (farine de **BLE**, Farine de **BLE MALTE**, sirop de glucose, émulsifiant E322 (**SOJA**) et E471, agent de traitement de la farine E300, enzymes (**BLE**)), 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), perlé sucre (19%), sucre, **BEURRE** (85% graisse du **LAIT**), **ŒUFS**, **LAIT** en poudre, 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: Lupin, légumineuses, noix**

Flour (**WHEAT** flour, **WHEAT MALT** flour, glucose syrup, emulsifier E322 (**SOYA**) and E471, flour treatment agent E300, enzymes (**WHEAT**)), water, bread improver (vegetable oils and fats, dextrose, emulsifier E471, emulsifier E472e, emulsifier E482, roasted **MALT** flour, **SOYA** flour, **WHEAT**-enzymes, flour treatment agent E300 and E920, acidifier E330, aroma), pearl sugar (19%), sugar, **BUTTER** (85% **MILK**fat), **EGGS**, **MILK** powder, yeast, iodized salt, process improver, dextrose, **SOYA** flour, emulsifier E482, enzymes (**WHEAT**), flour treatment agent E300).

**May contain traces of: Lupine, legumes, nuts**

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

### 3. Karakteristieken / Caractéristiques /Characteristics / Merkmal

	MIN	NORM	MAX
Gewicht / Poids (g) / weight / Gewicht (g):		<b>400</b>	<b>450</b>
Lengte / Longueur / length / Länge (cm):			
Breedte / Largeur / Width / Breite (cm):			
Hoogte / Hauteur / Height / Höhe (cm):			
Diameter / Diamètre / Diameter (cm):	<b>17</b>	<b>19</b>	<b>21</b>
Insnijdingen / Coups de lame / Incisions/Einschnitte:	-		
Kleur na het bakken / Couleur après cuisson / Color after baking / Farbe nach Backen:	Bruine korst/croûte brune/brown crust/braune Kruste		
Vorm / Forme / Shape / Form:	Koepelvormig, rond aan de basis /forme de dôme, ronde à la base/ Dome-shape, round shape on the base/ kuppelvormig, an der Basis abgerunten		

<b>Voedingswaarden / Valeurs nutritives / nutritional value / Nährwerte (per 100g)</b>	
Eiwitten / protéines / proteins / Protein	<b>8,6 g</b>
Koolhydraten / hydrates de carbone / carbohydrates / Kohlenhydraten	<b>55,1g</b>
Waarvan suikers / dont sucre / sugar / Zucker	<b>18g</b>
Vet / teneur en matières grasses / Fats / Fetten	<b>6,4 g</b>
Waarvan verzadigd / dont saturées / of which saturated / Gesättigt Fett	<b>3,01 g</b>
Vezels / Fibre Végétale / Fibres / Ballaststoff	<b>2,9 g</b>
Natrium/Sodium	<b>0,183g</b>

Zout / Sel / Salt / Salz	<b>0,4575 g</b>
Energie / valeur énergétique / Energy	<b>318 Kcal 1340 kJ</b>

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

	Hoeveelheid / Quantité / quality / Menge	Type	Gewicht / Poids / Weight	Afmetingen / Dimensions / Abmessungen	
Stuks / voorverpakking Pièces / préemballage Units / prepack Stück / Fürverpackung	6	Zak Sachet Foil Beutel – HDPE transparant blue 20 µm	10 g	60*22*70	cm
Voorverpakkingen / karton Préemballages / carton Prepacks / box Fürverpackung/ Karton	1	Karton Carton - Kraftliner	320 g	590*390*120	mm
Stuks / karton Pièces / carton Units / box Stück/Karton	6				

	<b>Net(kg)</b>	<b>Brut (kg)</b>
Gewicht / poids / Weight	2,400	2,720

#### **Palletisatie / Palettisation / Palettierung**

type palette / Pallet type	EURO
Kartons per laag / nombre de cartons par plan / Boxes per layer / Kartons ab Lage:	4
Lagen per pallet / nombre de plans par palette / Layers per pallet / Lage per pallet:	12
Kartons per pallet / nombre de cartons par palette / Boxes per pallet / Anzahl Kartons per Pallet:	48
Hoogte per pallet / hauteur de la palette / Height of the pallet/ Höhe der pallet	1600 mm
Plaats van de producten in de doos / position des produits dans l'emballage / position des produits dans l'emballage Position (vrac ou emballage conso):	Bulk/vrac/Masse
Stuks per palet/nombre de pièces par palette/ Pieces per pallet/Anzahl per Pallet	288

#### **5. Bewaring / Conservation / Storage / 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

**Bakwijze / Cuisson / Baking instructions / Back Anweisung\***

Ontdooi gedurende/ décongeler pendant / Defrost during / Auftauen :

**90 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 of supplier: Diversi Foods NV**

**Name: Goessens**

**Surname: Nils**

**Position: Quality Officer**

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



**Date & Signature: 15/01/2015 -**