

**TECHNISCHE FICHE/FICHE TECHNIQUE/TECHNICAL DATASHEET**

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

	<i>Diversi Foods :</i>	<i>Producent/fabrikant :</i>	<i>Eancode :</i>
Artikel nummer/Code:	1108	Diversi Foods	5420001051156

**Omschrijving/Désignation/Description :**

**JUMBO PISTOLET (Bruin / Gris / Braun / Brown)**



**2. Ingrediënten / Ingrédients / Ingredients**

**NL** TARWEbloem, water, volkoren TARWEbloem, gist, margarine, suiker, zout, TARWEzuurdesem, GERSTEMOUT, bakmiddel (TARWEbloem, ROGGEbloem, TARWEvezels, zonnebloemlecithine, TARWEMOUTbloem, bloembehandelingsmiddel: E300, enzymen).

**Kan sporen bevatten van ei, melk (incl. lactose), soja, mosterd, sesam en noten.**

**FR :** Farine de BLE, eau, farine de BLE complète, levure, margarine, sucre, sel, levain de BLE, MALT D'ORGE, agent de cuisson (farine de BLE, farine de SEIGLE, fibres de BLE, lécithine de tournesol, farine de BLE MALTE, agent de traitement de la farine: acide ascorbique, enzymes).

**Peut contenir des traces d'œufs, lait (incl. lactose), soja, moutarde, sésame et noix.**

EN : **WHEAT** flour, water, whole meal **WHEAT** flour, yeast, margarine, sugar, salt, **WHEAT** sourdough, **BARLEY MALT**, baking agent (**WHEAT** flour, **RYE** flour, **WHEAT** fibers, sunflower lecithin malted **WHEAT** flour, flour treatment agent E300, enzymes).

**Can contain traces of egg, milk (incl. lactose), soy, mustard, sesame and nuts.**

### **3. Karakteristieken / Caractéristiques / Characteristics**

	<b>MIN</b>	<b>NORM</b>	<b>MAX</b>
Gewicht/Poids/Weight (g)	80	90	100
Diameter/Diamètre (cm)	10,5	11,5	12,5
Breedte/Largeur/Width (cm)			
Hoogte/Hauteur/Height (cm)	5	6	7

<b>NUTRITIONELE WAARDEN/ VALEURS NUTRITIVES/ NUTRITIONAL VALUES</b>	<b>g/ 100 g</b>
<b>Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values (kcal)</b>	271
<b>Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values (kJ)</b>	1146
<b>Eiwitten/Protéines/Proteins (g)</b>	8,3
<b>Koolhydraten/Hydrates de carbone/Carbohydrates (g)</b>	51
<b>waarvan suikers/dont sucres/of which sugars (g)</b>	2,2
<b>Vetten/Graisses/Fats (g)</b>	3
<b>Waarvan verzadigd/dont saturé/of which saturated (g)</b>	1
<b>Voedingsvezels/Fibres/Food fibres (g)</b>	3,3
<b>Natrium/Sodium (g)</b>	0,6

<b>Microbiële waarden / Valeurs Microbiologique</b>	
Staphylococcus aureus /in 1g	<10 cfu/g
Coliformes /in 1g	< 10 cfu/g
Salmonella /in 25g	afwezig/a bsent/25g
Bacillus cereus /in 1g	<10 cfu/g
Listeria monocytogenes /in 25g	afwezig/a bsent/25g
Schimmels / Moulds /in 1g	<10 cfu/g

#### 4. Verpakking / Conditionnement / Conditioning

	<i>Hoeveelheid Quantité</i>	<i>Type</i>	<i>Gewicht poids</i>	<i>Afmetingen Dimensions</i>
Stuks/voorverpakking Pièces /pré-emballage Pieces/prepacking	50			
Voorverpakking/karton Pré-emballage/carton Prepacking/box	1	Zak/sachet/Bag	<b>0,040 kg</b>	600 x (2 x 200) x 900 x 0,025 [mm]
Stuks/karton Pièces/carton Pieces/box	50	Karton/carton/ Box	<b>0,640 kg</b>	590 x 390 x 255 [mm]

	<i>Netto/net(kg)</i>	<i>Bruto/brut (kg)</i>
Gewicht/poids / Weight	4,5	5,180

#### 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 :	194 cm
Positie van het product in de verpakking/position des produits dans l'emballage/Position des Produkt in der Karton/Position of the product in the case.	Gestapeld/ Empilé / stacked
Aantal stuks per palet /nombre de pièces par palette / Anzahl stücks per pallet/ # pieces/pallet	1400

#### 5. Bewaring / Conservation

Bewaartermijn op -18°C( THT)/ Conservation à -18°C(DLV) / Conservation at -18°C (BBD):	12 mois/maand/months ( <b>na productie/après production/after production</b> )
Bewaartermijn na afbakken/ Conservation après cuisson / Conservation after baking	6 uur/heures/hours

#### 6. 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: **10-12 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: Goessens**

**Surname: Nils**

**Position: Quality Officer**

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

**Date & Signature: 6/03/2017 -**

