

TECHNISCHE FICHE - FICHE TECHNIQUE TECHNICAL DATASHEET

Datum / Date:

20/09/2023

Identificatie van het product / Identification du produit / Product identification

Omschrijving / Désignation / Description

Botercroissant / Croissant Beurre / Croissant butter 60g

Wettelijke benaming / Dénomination légale / Legal name

**Cru, diepgevroren bladerdeegproduct met boter (24%)/ produit feuilleté au beurre (24%) surgelé, cru/
Raw, deepfrozen puff pastry with butter (24%)**

Artikelcode

54907

Opmerking / Note

EAN Consumentenverpakking / Emballage consommateur / Consumer packaging

EAN Karton / Carton / Box

5414657030641

Oorsprong / Origine / Origin

EU



1. Ingrediënten / Ingrédients / Ingredients

Ingrediënten: **TARWEBLOEM**, boter (24%) (**MELK**), water, suiker, gist, **TARWEGLUTEN**, zout, enzymen, meelverbeteraar (E300), **TARWEMOUTMEEL**

Ingrédients: farine de **BLÉ**, beurre (24%) (**LAIT**), eau, sucre, levure, **GLUTEN DE BLÉ**, sel, enzymes, agent de traitement de la farine (E300), farine de **BLÉ** maltée

Ingredients: **WHEAT** flour, butter (24%) (**MILK**), water, sugar, yeast, **WHEAT GLUTEN**, salt, enzymes, flour treatment agent (E300), malted **WHEAT** flour

Dit product is niet bestraald en vrij van GMO / Ce produit est non irradié et sans OGM / This product is non-irradiated and free of GMO

2. Karakteristieken / Caractéristiques/ Product characteristics

	MIN	NORM	MAX
Gewicht/ poids/ weight (g)		60	
Lengte/ Longueur/ Length (cm)	13,0	13,5	14,0
Breedte/ Largeur/ Width(cm)			
Hoogte/ hauteur/ height (cm)	22	25	28

NUTRITIONELE WAARDEN/ VALEURS NUTRITIVES/ NUTRITIONAL VALUES*	g/ 100 g
Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values(kJ)	1586
Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values (kcal)	378
Vetten/ Graisses/ Fats	20,7
Waarvan verzadigd/ dont saturé/ of which saturated	13,1
Koolhydraten/Hydrates de carbone/ Carbohydrates	40,5
Waarvan suikers/dont sucres/of which sugars	7,0
Voedingsvezels/ Fibres/ Dietary fibre	1,3
Eiwitten/ Protéines/ Proteins	7,7
Zout / Sel / Salt	0,98

*Berekende waarden / Valeurs calculées/ Calculated Values

MICROBIOLOGIE / MICROBIOLOGY			
Tests	Results	Unit	per
<i>Salmonella</i> spp	Absent	CFU	25 g
<i>Listeria monocytogenes</i>	Absent	CFU	25 g
<i>Staphylococcus aureus</i>	<10	CFU	1 g
<i>Coliforms</i>	<100	CFU	1 g
<i>Bacillus cereus</i>	<100	CFU	1 g
<i>Moulds</i>	<1000	CFU	1 g

3. Verpakking / Conditionnement / Packaging

	<i>Hoeveelheid / Quantité / Quantity</i>	<i>Type / Typ</i>	<i>Gewicht / poids / weight</i>	<i>Afmetingen / Dimensions / Sizes</i>	
Stuks / voorverpakking Pièces / pré-emballage Units / prepackage					
Voorverpakking / karton Pré-emballage / carton Prepackage / box		Zak/ sachet/ Bag		400+165*680	mm
Stuks / karton Pièces / carton Units / box	200	Karton/ carton/ box		385*285*208	mm

Total	Netto /net (kg)	Bruto/ brut (kg)
Gewicht/ poids/ weight	12	12,44

PALLETISATIE / PALETTISATION / PALLETISING - PRODUCTION	
Type pallet / type de palette/ pallet type/	EURO
Aantal kartons per laag / nombre de cartons par couche / number of cases per layer	8
Aantal lagen per pallet / nombre de plans par palette / number of layers per palet	7
Totaal aantal kartons per pallet / nombre de cartons par palette / number of cases per palet	56
Hoogte pallet / hauteur de la palette / height of palet	1,61m
Aantal stuks per palet / nombre de pièces par palette / number of pieces/pallet	11200

PALLETISATIE / PALETTISATION / PALLETISING - GXO	
Type pallet / type de palette/ pallet type	EURO
Aantal kartons per laag / nombre de cartons par couche / number of cases per layer	8
Aantal lagen per pallet / nombre de plans par palette / number of layers per palet	7
Totaal aantal kartons per pallet / nombre de cartons par palette / number of cases per palet	56
Hoogte pallet / hauteur de la palette / height of palet	1,61m
Aantal stuks per palet / nombre de pièces par palette / number of pieces per pallet	11200

4. Bewaring/ Conservation

BEWAARINSTRUCTIES / INSTRUCTIONS DE CONSERVATION / CONSERVATION / AUFBEWAHRUNGSHINWEISE	
Bewaartermijn op -18 °C na productie (THT) / Conservation à -18 °C après production (DLUO) / Shelf life at -18 °C after production (BBD) / Haltbarkeit bei -18°C nach der Produktion (MHD)	6 maand/ mois/ months/ Monaten
Bewaartermijn na afbakken / Conservation après cuisson / conservation after baking / Erhaltung nach dem backen	24 Uur/ heures/ hours/ Stunden
De zak telkens goed sluiten. Na ontdooiing niet opnieuw invriezen. Bien refermer le sac après chaque utilisation. Ne pas recongeler après décongélation. Den Beutel nach jedem Gebrauch gut schließen. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren. Close the bag well after each use. After thawing don't freeze again.	

5. Gebruik / Utilisation / usage

AFBAKINSTRUCTIES / INSTRUCTIONS DE CUISSON / BAKING INSTRUCTIONS *	
Rijzen/ Pousser/ Rise	Direct-rijst/ pousse directe/ direct-rise: 1h45; 27°C Rijzen/ pousse/ rise: 2h45; 27°C
Verwarm de oven voor op / Préchauffez le four à / Preheat the oven	230 °C
Baktemperatuur / Cuire à / Baking temperature	185 -200 °C
Baktijd / Cuire pendant / Baking time	20 – 22 min

* Het resultaat van het afbakken van de producten is zeer sterk afhankelijk van de gebruikte oveninstallatie. Om praktische redenen kunnen de door ons 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.