

TECHNISCHE FICHE - FICHE TECHNIQUE
TECHNICAL DATASHEET - TECHNISCHES DATENBLATT

Datum / Date / Daten:

LR 30/10/2015

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

Omschrijving / Désignation / Description / Umschreibung

Croissant gebogen met boter – Croissant courbé au beurre – Croissant curved with butter
70 g

Wettelijke benaming / Dénomination légale / Legal name / Offizieller Name

Voorgerezen, diepgevroren bladerdeeggebak / Produit de pâte prépoussé et surgelé / Pre-proofed, deeprozen puff pastry

Opmerking / Remarque / Remark / Bemerkung

Code

2079

EAN Consumentenverpakking / Emballage consommateur / Consumer packaging / Verbraucherverpackung

EAN Karton / Carton / Box

5420001097062

Oorsprong / Origine

EU

PICTURE



1. Ingrediënten / Ingrédients / Ingredients / Zutaten

Ingrediënten: **TARWE**bloem, **BOTER** (melk) (20,6%), water, suiker, gist, zout, **TARWEGLUTEN**, gedroogde gist, meelverbeteraar (alpha-amylase, E300, xylanase), **EI**. Decoratie: **EI**.

Kan sporen bevatten van noten en sesam.

Ingrédients: farine de **BLE**, **BEURRE** (lait) (20,6%), eau, sucre, levure, sel, **GLUTEN DE BLE**, levure séché, agent de traitement de la farine (alpha-amylase, E300, xylanase), **ŒUF**. Décoration : **ŒUF**.

Peut contenir des traces de noix et sésame.

Ingredients: **WHEAT** flour, **BUTTER** (milk) (20,6%), water, sugar, yeast, salt, **WHEAT GLUTEN**, dried yeast, flour treatment agent (alpha-amylase, E300, xylanase), **EGG**. Decoration: **EGG**.

Can contain traces of nuts and sesame.

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

2. Karakteristieken / Caractéristiques/ Product characteristics / Eigenschaften

	MIN	NORM	MAX
Gewicht/poids/weight/Gewicht (g)	62	70	78
Breedte/largeur/width/Breite (cm)	7,3	8,6	9,8
Hoogte /hauteur/height/Höhe (cm)	3,9	4,4	4,9
Lengte / longueur / length / Länge (cm)	6,5	10	13

NUTRITIONELE WAARDEN/ VALEURS NUTRITIVES/ NUTRITIONAL VALUES/NÄHRWERT	g/ 100 g
Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values/Energie-wert (kcal)	343,7
Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values/Energie-wert (kJ)	1439,2
Eiwitten/Protéines/Proteins/Eiweiß (g)	6,7
Koolhydraten/Hydrates de carbone/Carbohydrates (g)	38,5
Waarvan suikers/dont sucres/of which sugars (g)	6,3
Vetten/Graisses/Fats/Fette (g)	17,7
Waarvan verzadigd/dont saturé/ of which saturated/gesättigte Fettsäuren (g)	11,5
Voedingsvezels/Fibres/Food fibres/Faser (g)	-
Zout / Sel / Salt (g)	0,9
Natrium / natrium / sodium / Natrium (g)	-

MICROBIOLOGIE / MICROBIOLOGY / MIKROBIOLOGIE			
Tests	Results	Unit	per
E.coli	<10	CFU	1 g
Coagulase pos. Staphylococci/Staphylococcus aureus	<100	CFU	1 g
Salmonella spp	Absent	CFU	25 g
Listeria monocytogenes	Absent	CFU	25 g

3. Verpakking / Conditionnement / Packaging / Verpackung

	<i>Hoeveelheid / Quantité / Quantity / Menge</i>	<i>Type</i>	<i>Gewicht / poids / weight</i>	<i>Afmetingen / Dimensions / Sizes/Abmessungen</i>	
Stuks / voorverpakking Pièces / pré-emballage Units / prepackage Stück / Fürverpackung	22	-	-	-	
Voorverpakking / karton Pré-emballage / carton Prepackage / box Fürverpackung/ Karton	3	Zak/sachet/ bag/Beutel blauw	-	-	cm
Stuks / karton Pièces / carton Units / box Stück/Karton	66	Karton/ carton/ box	-	396 x 296 x 246	mm

Total	Netto/net(kg)	Bruto/brut (kg)
Gewicht/poids/ weight/Gewicht	4,62	5,083

PALLETISATIE / PALETTISATION / PALLETISING / PALETTIERUNG	
Type pallet /modèle palette:	Euro
Aantal kartons per laag /nombre de cartons par plan / #cases/layer	8
Aantal lagen per pallet /nombre de plans par palette / #layers/palet	8
Totaal aantal kartons per pallet /nombre de cartons par palette / #cases/palet	64
Hoogte pallet /hauteur de la palette / height of palet	211 cm
Aantal stuks per palet /nombre de pièces par palette / # pieces/pallet	4224

4. 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	-
<p>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.</p>	

5. Gebruik / Utilisation / usage/ Verwendung

AFBAKINSTRUCTIES / INSTRUCTIONS DE CUISSON / BAKING INSTRUCTIONS / AUFBACKANLEITUNG*	
Ontdooien gedurende/ Décongelez pendant/ Defrost during/ Auftauen für	15 min.
Verwarm de oven voor op / Préchauffez le four à / Preheat the oven / Heiz den Ofen vor auf	215 °C
Baktemperatuur / Cuire à / Baking temperature / Backen auf	185 °C
Baktijd / Cuire pendant / Baking time / Backzeit	18-20 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.

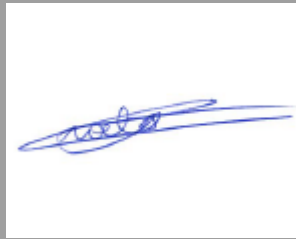
Date & Name supplier: Diversi Foods NV

Name: Roels

Surname: Lieselotte

Position: Quality Officer

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



Date & Signature: 30/10/2015 -