

TECHNISCHE FICHE - FICHE TECHNIQUE
TECHNICAL DATASHEET - TECHNISCHES DATENBLATT

Datum / Date / Daten:

06/10/2020

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

Omschrijving / Désignation / Description / Beschreibung

Kaasspiraal 105g / Escargot au Fromage 105g / Cheese Spiral 105g

Wettelijke benaming / Dénomination légale / Legal name / Verkehrsbezeichnung

Vorgebakken, diepgevroren tarweproduct met kaas- crème vulling 35% en kaastopping 20% / produit de blé avec 35% de crème au fromage et 20% de décoration de fromage précuit et surgelé / Prebaked, deeprozen wheat product with 35% cheese cream filling and 20% cheese topping

Code

10092

EAN Karton / Carton / Box

4038368011808

Oorsprong / Origine / Origin / Ursprung

EU



1. Ingrediënten / Ingrédients / Ingredients / Zutaten

Ingrediënten: water, **TARWEBLOEM**, gouda 12% (**MELK**), mozzarella 8% (**MELK**), boter (**MELK**), gemodificeerd zetmeel, volle **MELK** poeder, gist, crème poeder (**MELK**), zout, plantaardige olie: palm, suiker, magere **MELK** poeder, **EI** poeder, dextrose, emulgeermiddel (E472, E471e), gist extract, **MELK** suiker, **MELK** eiwit, ui poeder, kruiden, aroma, bloemverbeteraar: E300, enzymen. 35% kaas crème vulling.

Kan sporen bevatten van schaalvruchten, soja, lupine, sesamzaad, selderij, mosterd.

Ingrédients: eau, farine de BLE, gouda 12% (**LAIT**), mozzarella 8% (**LAIT**), beurre (**LAIT**), amidon modifié, **LAIT** entier en poudre, levure, crème en poudre (**LAIT**), sel, huile végétale: palme, sucre, **LAIT** écrémé en poudre, **OEUF** en poudre, dextrose, émulsifiant (E472, E471e), extrait de levure, sucre de **LAIT**, protéine de **LAIT**, oignon poudre, herbes, arôme, agent de traitement de la farine: E300, enzymes. Garniture à la crème au fromage 35%.

Peut contenir des traces de fruits à coque, soja, lupin, graines de sésame, céleri, moutarde.

Ingredients: water, **WHEAT** flour, gouda 12% (**MILK**), mozzarella 8% (**MILK**), butter (**MILK**), modified starch, whole **MILK** powder, yeast, cream powder (**MILK**), salt, vegetable oil: palm, sugar, skimmed **MILK** powder, **EGG** powder, dextrose, emulsifier (E472, E471e), yeast extract, **MILK** sugar, **MILK** protein, onion powder, spices, aroma, flour treatment agent: E300, enzymes. 35% cheese cream filling.

May contain traces of nuts, soy, lupine, sesame seeds, celery, mustard.

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

2. Karakteristieken / Caractéristiques/ Product characteristics / Eigenschappen

	MIN	NORM	MAX
Gewicht/ poids/ weight (g)		105	

NUTRITIONELE WAARDEN/ VALEURS NUTRITIVES/ NUTRITIONAL VALUES/ NÄHRWERT	g/ 100 g
Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values (kJ)	1151
Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values (kcal)	275
Vetten/ Graisses/ Fats	15
Waarvan verzadigd/ dont saturé/ of which saturated	9,7
Koolhydraten/Hydrates de carbone/ Carbohydrates	25
Waarvan suikers/dont sucres/of which sugars	2,3
Voedingsvezels/ Fibres/ Dietary fibre	1,3
Eiwitten/ Protéines/ Proteins	9,8
Zout / Sel / Salt	1,5

MICROBIOLOGIE / MICROBIOLOGY / MIKROBIOLOGIE			
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 / Verpackung

	<i>Hoeveelheid / Quantité / Quantity / Menge</i>	<i>Type/ Typ</i>	<i>Gewicht / poids / weight</i>	<i>Afmetingen / Dimensions / Sizes/Abmessungen</i>	
Stuks / voorverpakking Pièces / pré-emballage Units / prepackage Stück / Gebinde	60				
Voorverpakking / karton Pré-emballage / carton Prepackage / box Gebinde/ Karton	1	Zak/ sachet/ bag/ Beutel	28,5g		mm
Stuks / karton Pièces / carton Units / box Stück/Karton	60	Karton/ carton/ box	553g	583*386*116	mm

Total	Netto /net (kg)	Bruto/ brut (kg)
Gewicht/ poids/ weight/ Gewicht	6,3	6,9

PALLETISATIE / PALETTISATION / PALLETISING / PALETTIERUNG - PRODUCTION	
Type pallet / type de palette/ pallet type/ Palettentyp	EURO
Aantal kartons per laag / nombre de cartons par plan / number of cases per layer / Anzahl Kartons pro Lage	4
Aantal lagen per pallet / nombre de plans par palette / number of layers per palet / Anzahl Lagen pro Palette	15
Totaal aantal kartons per pallet / nombre de cartons par palette / number of cases per palet / Anzahl Kartons pro Palette	60
Hoogte pallet / hauteur de la palette / height of palet / Palettenhöhe	189
Aantal stuks per palet / nombre de pièces par palette / number of pieces/pallet / Anzahl Stück pro Palette	3600

PALLETISATIE / PALETTISATION / PALLETISING / PALETTIERUNG -- XPO	
Type pallet / type de palette/ pallet type/ Palettentyp	EURO
Aantal kartons per laag / nombre de cartons par plan / number of cases per layer / Anzahl Kartons pro Lage	4
Aantal lagen per pallet / nombre de plans par palette / number of layers per palet / Anzahl Lagen pro Palette	15
Totaal aantal kartons per pallet / nombre de cartons par palette / number of cases per palet / Anzahl Kartons pro Palette	60
Hoogte pallet / hauteur de la palette / height of palet / Palettenhöhe	189
Aantal stuks per palet / nombre de pièces par palette / number of pieces/pallet / Anzahl Stück pro Palette	3600

4. Bewaring/ Conservation/ Lagerung und Haltbarkeit

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)	9 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/ Verarbeitungshinweis

AFBAKINSTRUCTIES / INSTRUCTIONS DE CUISSON / BAKING INSTRUCTIONS / AUFBACKANLEITUNG*	
Ontdooien gedurende/ Décongelez pendant/ Defrost during/ Auftauen für	10 – 15 min.
Verwarm de oven voor op / Préchauffez le four à / Preheat the oven / Ofen vorheizen auf	230°C
Baktemperatuur / Cuire à / Baking temperature / Backtemperatur	200°C
Baktijd / Cuire pendant / Baking time / Backzeit	20 – 23 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.

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: Devillé

Surname: Sofie

Position: Quality Officer

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

Date & Signature: 06/10/2020

