

TECHNISCHE FICHE - FICHE TECHNIQUE
TECHNICAL DATASHEET - TECHNISCHES DATENBLATT

Datum / Date / Daten:

9/05/2023

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

Omschrijving / Désignation / Description / Umschreibung

Lange suisse rozijnen 120g / Suisse longue aux raisins 120g

Wettelijke benaming / Dénomination légale / Legal name / Offizieller Name

Diepgevroren, cru bladerdeeggebak met rozijnen / Produit de pâte feuilleté aux raisins, surgelé, cru / Deepfrozen, raw puff pastry with raisins

Opmerking / Remarque / Remark / Bemerkung

Code

1676

EAN Consumentenverpakking / Emballage consommateur / Consumer packaging / Verbraucherverpackung

EAN Karton / Carton / Box

5420001089623

Oorsprong / Origine

EU

PICTURE



1. Ingrediënten / Ingrédients / Ingredients / Zutaten

Ingrediënten: banketbakkersroom 46% (water, suiker, gemodificeerd zetmeel, **MELKPOEDER**, **EI**, kokosolie, wei (**MELK**), verdikkingsmiddel (E339ii, E516, E450iii), geleermiddel (E401), aroma's, bewaarmiddel (E202), kleurstof (E160ai)), **TARWEBLOEM**, plantaardige vetten (palm, raapzaad), water, rozijnen 8%, suiker, gist, zout, **GLUTEN**, boter (**MELK**), zonnebloemolie, dextrose, fructose, saccharose, gehydrolyseerde **TARWE-EIWITTEN**, emulgator (E471), zuurteregelaar (E300), enzymen.

Kan sporen bevatten van soja, noten

Ingrédient: crème pâtissière 46% (eau, sucre, amidon modifié, **LAIT** en poudre, **OEUF**, huile de coco, lactoserum (**LAIT**), épaississant (E339ii, E516, E450iii), gélifiant (E401), arômes, conservateur (E202), colorant (E160ai)), farine de **BLÉ**, graisses végétales (palme, colza), eau, raisins secs 8%, sucre, levure, sel, **GLUTEN**, beurre (**LAIT**), huile de tournesol, dextrose, fructose, saccharose, protéines de **BLÉ** hydrolysées, émulsifiant (E471), acidité régulateur (E300), enzymes.

Peut contenir des traces de soja, fruits à coque

Ingredient: 46% pastry cream (water, sugar, modified starch, **MILK** powder, **EGG**, coconut oil, whey (**MILK**), thickener (E339ii, E516, E450iii), gelling agent (E401), flavourings, preservative (E202), coloring (E160ai)), **WHEAT** flour, vegetable fats (palm, rapeseed), water, raisins 8%, sugar, yeast, salt, **GLUTEN**, butter (**MILK**), sunflower oil, dextrose, fructose, sucrose, protein Hydrolyzed WHEAT, emulsifier (E471), acidity regulator (E300), enzymes.

May contain traces of soja, nuts

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)	118,75	125	131,25
Lengte/longueur/length/Länge (cm)	8,55	9	9,45
Breedte/largeur/width/Breite (cm)	4,275	4,5	4,725
Hoogte /hauteur/height/Höhe (cm)	3,61	3,8	3,99
Diameter/diamètre (cm)			

NUTRITIONELE WAARDEN/ VALEURS NUTRITIVES/ NUTRITIONAL VALUES/NÄHRWERT	g/ 100 g
Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values/Energie-wert (kJ)	1070
Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values/Energie-wert (kcal)	256
Vetten/Graisses/Fats/Fette (g)	11,1
Waarvan verzadigd/dont saturé/ of which saturated/gesättigte Fettsäuren (g)	5,2
Koolhydraten/Hydrates de carbone/Carbohydrates (g)	34
Waarvan suikers/dont sucres/of which sugars (g)	16,4
Voedingsvezels/Fibres	0,9
Eiwitten/Protéines/Proteins/Eiweiß (g)	4,2
Zout / Sel / Salt (g)	0,56

MICROBIOLOGIE / MICROBIOLOGY / MIKROBIOLOGIE			
Tests	Results	Unit	per
Total coliforms		CFU	1 g
Coagulase pos. Staphylococci/Staphylococcus aureus		CFU	1 g
Salmonella spp	Absent	CFU	25 g
Listeria monocytogenes	<100	CFU	25 g
Moulds		CFU	1 g
Bacillus cereus		CFU	1 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	120	-	-	-	
Voorverpakking / karton Pré-emballage / carton Prepackage / box Fürverpackung/ Karton	1	Zak/sachet/ bag/Beutel	0,015kg	660*400	mm
Stuks / karton Pièces / carton Units / box Stück/Karton	120	Karton/ carton/ box	0,500kg	392*292*290	mm

Total	Netto/net(kg)	Bruto/brut (kg)
Gewicht/poids/ weight/Gewicht	15	15,515

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	5
Totaal aantal kartons per pallet /nombre de cartons par palette / #cases/palet	40
Hoogte pallet /hauteur de la palette / height of palet	1,60m
Aantal stuks per palet /nombre de pièces par palette / # pieces/pallet	4800

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)	6 maand/ mois/ months/ Monaten
Bewaartermijn na ontdooien/Conservation après décongélation/ shelflife after defrosting/Erhaltung nach auftauen	24 uur/heures/hours/Stunde
<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.
Rijstijd/Pousse pendant	90 min op/ sur 26°C
Verwarm de oven voor op/ Préchauffez le four sur/ Preheat the oven/ Heiz den Ofen vor auf	215 °C.
Baktemperatuur / Cuire à / Baking temperature / Backen auf	165-175 °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 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: Tessa

Surname: Van Cutsem

Position: Quality Officer

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

Date & Signature: 9/05/2023

