

TECHNISCHE FICHE - FICHE TECHNIQUE
TECHNICAL DATASHEET

Datum / Date:

15/10/2021

Identificatie van het product / Identification du produit / Product identification

Omschrijving / Désignation / Description

Temptation Kokos 95g / Temptation Noix de Coco 95g / Temptation Coconut 95g

Wettelijke benaming / Dénomination légale / Legal name

Vorgebakken, diepgevroren gistdeeg gebak met kokos vulling 30% / Pâte à la levure précuite et surgelée fourrée à la noix de coco 30% / Prebaked, frozen yeast dough pastry with coconut filling 30%

Code

10097

Opmerking / Note / Remark

W01306

EAN Karton / Carton / Box

4038368013062

Oorsprong / Origine / Origin

EU



1. Ingrediënten / Ingrédients / Ingredients

Ingrediënten: **TARWEBLOEM**, water, boter 13% (**MELK**), suiker, geraspte kokos 6%, kokosreepjes 5%, gist, **EIDOOIER**, **TARWE** eiwit, **TARWEKIEMMEEL**, zout, gemodificeerd zetmeel, **EIWITPOEDER**, volle **MELKPOEDER**, **TARWEMOUTMEEL**, verdikkingsmiddel (E415, E413, E401), meelverbeteraar (enzymen, E300), zuurteregelaar (E333, E330).

Kan sporen bevatten van noten, soja, lupine, sesamzaad, andere glutenbevattende granen.

Ingrédients: farine de **BLE**, eau, beurre 13% (**LAIT**), sucre, noix de coco râpée 6%, lamelles de noix de coco 5%, levure, jaune d'**ŒUF**, protéine de **BLE**, farine de germe de **BLE**, sel, amidon modifié, poudre de protéine, **LAIT** entier en poudre, farine de **BLE** malté, épaississant (E415, E413, E401), agent de traitement de la farine (enzymes, E300), correcteur d'acidité (E333, E330).

Peut contenir des traces de fruits à coque, soja, lupin, graines de sésame, autres céréales contenant du gluten.

Ingredients : **WHEAT** flour, water, butter 13% (**MILK**), sugar, grated coconut 6%, coconut strips 5%, yeast, **EGG** yolk, **WHEAT** protein, **WHEAT** germ flour, salt, modified starch, protein powder, whole **MILK** powder, malted **WHEAT** flour, thickener (E415, E413, E401), flour treatment agent (enzymes, E300), acidity regulator (E333, E330)

May contain traces of nuts, soy, lupine, sesame seeds, other gluten containing grains

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

2. Karakteristieken / Caractéristiques/ Product characteristics

	MIN	NORM	MAX
Gewicht/ poids/ weight (g)		95	

NUTRITIONELE WAARDEN/ VALEURS NUTRITIVES/ NUTRITIONAL VALUES	g/ 100 g
Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values(kJ)	1467
Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values (kcal)	351
Vetten/ Graisses/ Fats	19
Waarvan verzadigd/ dont saturé/ of which saturated	14
Koolhydraten/Hydrates de carbone/ Carbohydrates	37
Waarvan suikers/dont sucres/of which sugars	12
Voedingsvezels/ Fibres/ Dietary fibre	3,5
Eiwitten/ Protéines/ Proteins	6,5
Zout / Sel / Salt	0,7

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	60				
Voorverpakking / karton Pré-emballage / carton Prepackage / box	1	Zak/ sachet/ Bag			mm
Stuks / karton Pièces / carton Units / box	60	Karton/ carton/ box	603g	583*386*116	mm

Total	Netto /net (kg)	Bruto/ brut (kg)
Gewicht/ poids/ weight	5,7	6,303

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

PALLETISATIE / PALETTISATION / PALLETISING -- XPO	
Type pallet / type de palette/ pallet type	EURO
Aantal kartons per laag / nombre de cartons par couche	4
Aantal lagen per pallet / nombre de plans par palette / number of layers per palet	15
Totaal aantal kartons per pallet / nombre de cartons par palette / number of cases per palet	60
Hoogte pallet / hauteur de la palette / height of palet	189
Aantal stuks per palet / nombre de pièces par palette / number of pieces/pallet	3600

4. Bewaring/ Conservation

BEWAARINSTRUCTIES / INSTRUCTIONS DE CONSERVATION / CONSERVATION	
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
Bewaartermijn na afbakken/ Conservation après cuisson/ conservation after baking / Erhaltung nach dem backen	24 Uur/ heures/ hours
De zak telkens goed sluiten. Na ontdooing niet opnieuw invriezen. Bien refermer le sac après chaque utilisation. Ne pas recongeler après décongélation. Close the bag well after each use. After thawing don't freeze again.	

5. Gebruik / Utilisation / usage

AFBAKINSTRUCTIES / INSTRUCTIONS DE CUISSON / BAKING INSTRUCTIONS *	
Ontdooien gedurende/ Décongelez pendant/ Defrost during	15 - 30 min
Verwarm de oven voor op / Préchauffez le four à / Preheat the oven	190°C
Baktemperatuur / Cuire à / Baking temperature	155 - 160°C
Baktijd / Cuire pendant / Baking time	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.

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: 15/10/2021

