



TECHNISCHE FICHE - FICHE TECHNIQUE
TECHNICAL DATASHEET

Datum / Date:

30/09/2022

Identificatie van het product / Identification du produit / Product identification

Omschrijving / Désignation / Description

Rijsttaartje 10cm / Tartelette au riz diam. 10cm / Rice cake 10cm

Wettelijke benaming / Dénomination légale / Legal name

**Voorgerezen, diepgevroren bladerdeegproduct met roomrijst 51% / Pâte avec riz à la crème 51%
prépousser, surgelée / Pre proofed, deepfrozen pastry with cream rice 51%**

Code

1595-01

EAN Karton / Carton / Box

5420001084574

Oorsprong / Origine / Origin

EU

1. Ingrediënten / Ingrédients / Ingredients

Ingrediënten: roomrijst (**HALFVOLLEMELK**, rijst, suiker, room (**MELK**), **MELKEIWIT**, kokosolie), water, **TARWEBLOEM**, margarine (plantaardige oliën en vetten (palm, raapzaad), water, zout, emulgator (E471), zuur (E330), aroma), **SCHARRELEI**, suiker, cremalux (suiker, gemodificeerd aardappelzetmeel, **VOLLEMELKPOEDER**, gemodificeerd maïszetmeel, weipermeaatpoeder (**MELK**), plantaardig vet (palm), **MAGEREMELKPOEDER**, maïszetmeel, verdikkingsmiddel (E401), lactose (**MELK**), **MELKEIWIT**, conserveermiddel (E202), aroma, kleurstoffen (E160a,E101), geijodeerd zout, dextrose), zout.

Kan sporen bevatten van schaaldieren, vis, noten, soja, selder, mosterd, sesamzaad, sulfiet, lupine, weekdieren.

Ingrédients: crème de riz (**LAIT** demi-écrémé, riz, sucre, crème (**LAIT**), protéine de **LAIT**, huile de coco), eau, farine de **BLE**, margarine (huile et graisses végétal (palm, colza), eau, sel, émulsifiant (E471), acide (E330), aroma), **OEUF** en plein air, sucre, cremalux (sucre, féculé de pomme de terre modifiée, poudre de **LAIT** entier, féculé de maïs modifiée, poudre de perméat de lactosérum (**LAIT**), gras végétal (palm), poudre de lait écrémé, féculé de maïs, épaississant (E401), lactose (**LAIT**), protéine de **LAIT**, conservateur (E202), aroma, colorant (E160a, E101), sel iodé, dextrose), sel.

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

Ingredients: cream rice (semi-skimmed **MILK**, rice, sugar, cream (**MILK**), **MILK** protein, coconut oil), water, **WHEAT** flour, margarine (vegetable oils and fats (palm, rapeseed), water, salt, emulsifier (E471), acid (E330), flavour), free-range **EGG**, sugar, cremalux (sugar, modified potato starch, whole MILK powder, modified maize starch, thickening agent (E401) lactose (**MILK**), **MILK** protein, preservative (E202), flavour, color (E160a, E101), iodized salt, dextrose), salt.

May contain traces of crustacean, fish, nuts, soya, celery, mustard, sesam seeds, sulfit, lupin, molluscs.

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)			
Lengte/ Longueur/ Length (cm)			
Breedte/ Largeur/ Width(cm)			
Hoogte/ hauteur/ height (cm)			

NUTRITIONELE WAARDEN/ VALEURS NUTRITIVES/ NUTRITIONAL VALUES*	g/ 100 g
Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values(kJ)	822
Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values (kcal)	195
Vetten/ Graisses/ Fats	6.3
Waarvan verzadigd/ dont saturé/ of which saturated	3.0
Koolhydraten/Hydrates de carbone/ Carbohydrates	30
Waarvan suikers/dont sucres/of which sugars	14
Voedingsvezels/ Fibres/ Dietary fibre	0.5
Eiwitten/ Protéines/ Proteins	4.5
Zout / Sel / Salt	0.31

*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	1				
Voorverpakking / karton Pré-emballage / carton Prepackage / box	40	Zak/ sachet/ Bag	+-50g		mm
Stuks / karton Pièces / carton Units / box	1	Karton/ carton/ box	+-450g		mm

Total	Netto /net (kg)	Bruto/ brut (kg)
Gewicht/ poids/ weight	6	6.5

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	
Aantal lagen per pallet / nombre de plans par palette / number of layers per pallet	
Totaal aantal kartons per pallet / nombre de cartons par palette / number of cases per pallet	80
Hoogte pallet / hauteur de la palette / height of pallet	
Aantal stuks per pallet / nombre de pièces par palette / number of pieces/pallet	3200

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	
Aantal lagen per pallet / nombre de plans par palette / number of layers per pallet	
Totaal aantal kartons per pallet / nombre de cartons par palette / number of cases per pallet	80
Hoogte pallet / hauteur de la palette / height of pallet	
Aantal stuks per pallet / nombre de pièces par palette / number of pieces per pallet	3200

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)	10 maand/ mois/ months
Bewaartermijn na afbakken/ Conservation après cuisson/ conservation after baking	12 Uur/ heures/ hours

De zak telkens goed sluiten. Na ontdooiing 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	30'
Verwarm de oven voor op / Préchauffez le four à / Preheat the oven	230°C
Baktemperatuur / Cuire à / Baking temperature	200°C
Baktijd / Cuire pendant / Baking time	30'35'

* 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:

Surname:

Position:

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

Date & Signature: