

TECHNISCHE FICHE - FICHE TECHNIQUE
TECHNICAL DATASHEET

Datum / Date:

26/09/2022

Identificatie van het product / Identification du produit / Product identification

Omschrijving / Désignation / Description

Chocoladestrik 100g/Torsade au chocolat 100g/Chocolate Twister 100g

Wettelijke benaming / Dénomination légale / Legal name

**Voorgerezen diepgevroren bladerdeegproduct met banketbakkersroom (30%) en chocolade (10%)/
Produit feuilleté avec crème pâtissière (30%) et chocolat (10%) pré-pousser surgelé/ Pre-proofed
diepgevroren puff pastry with pastry cream (30%) and chocolate (10%)**

Code

1515

EAN Karton / Carton / Box

3461182314076

Oorsprong / Origine / Origin

EU



*Foto van afgebakken product/ *Photo du produit cuit/ *Photo of fully baked product

1. In ingrediënten / Ingrédients / Ingredients

In ingrediënten: water, **TARWEBLOEM**, boter (**MELK**) (14,0%), suiker, cacaomassa, zoet weipoeder (**MELK**), gist, gemodificeerd zetmeel, **MAGEREMELKPOEDER**, **TARWEGLUTEN**, stabilisator (E450, E516), roompoeder (**MELK**), cacaoboter, aroma's, emulgator (E472, E322), verdikkingsmiddel (E401), wortelextract, meelverbeteraar (E300).

Kan sporen bevatten van eieren, soja, noten.

Ingrédients: eau, farine de **BLE**, beurre (**LAIT**) (14,0%), sucre, masse de cacao, lactosérum doux en poudre (**LAIT**), levure, amidon modifié, **LAIT** écrémé en poudre, **GLUTEN** de **BLE**, stabilisateur (E450, E516), crème en poudre (**LAIT**), beurre de cacao, arôme, émulsifiant (E472, E322), épaississant (E401), extract de carotte, agent de traitement de la farine (E300).

Peut contenir des traces de oeufs, soja, fruits à coques.

Ingredients: water, **WHEAT** flour, butter (**MILK**) (14,0%), sugar, cacaomassa, sweet whey powder (**MILK**), yeast, modified starch, skimmed **MILK** powder, **WHEAT GLUTEN**, stabilizator (E450, E516), cream powder (**MILK**), cacao butter, aroma, emulsifier (E472, E322), thickener (E401), carotte extract, flour treatment agent (E300).

May contain traces of eggs, soya, nuts.

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)		100 g	

NUTRITIONELE WAARDEN/ VALEURS NUTRITIVES/ NUTRITIONAL VALUES*	g/ 100 g
Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values (kJ)	1330
Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values (kcal)	318
Vetten/ Graisses/ Fats	15
Waarvan verzadigd/ dont saturé/ of which saturated	9.5
Koolhydraten/Hydrates de carbone/ Carbohydrates	40
Waarvan suikers/dont sucres/of which sugars	16
Voedingsvezels/ Fibres/ Dietary fibre	2.2
Eiwitten/ Protéines/ Proteins	4.8
Zout / Sel / Salt	0.69

*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	80				
Voorverpakking / karton Pré-emballage / carton Prepackage / box	1	Zak/ sachet/ Bag	+30 g		mm
Stuks / karton Pièces / carton Units / box	80	Karton/ carton/ box	+ 400 g	396 x 296 x234	mm

Total	Netto /net (kg)	Bruto/ brut (kg)
Gewicht/ poids/ weight	8	8.45

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	8
Aantal lagen per pallet / nombre de plans par palette / number of layers per palet	8
Totaal aantal kartons per pallet / nombre de cartons par palette / number of cases per palet	64
Hoogte pallet / hauteur de la palette / height of palet	201,7
Aantal stuks per palet / nombre de pièces par palette / number of pieces/pallet	512

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	8
Aantal lagen per pallet / nombre de plans par palette / number of layers per palet	8
Totaal aantal kartons per pallet / nombre de cartons par palette / number of cases per palet	64
Hoogte pallet / hauteur de la palette / height of palet	201.7
Aantal stuks per palet / nombre de pièces par palette / number of pieces per pallet	512

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)	6 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	90'
Verwarm de oven voor op / Préchauffez le four à / Preheat the oven	210 °C
Baktemperatuur / Cuire à / Baking temperature	180 °C
Baktijd / Cuire pendant / Baking time	12'

* 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.

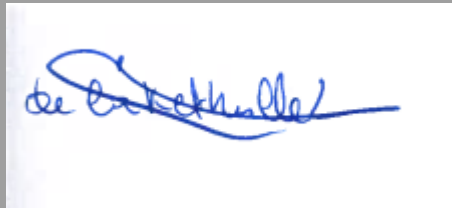
Date & Name supplier: Diversi Foods NV

Name: de la Kethulle

Surname: Laetitia

Position: Quality officer

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

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'de la Kethulle', is centered within a white rectangular box.

Date & Signature: 26/09/2022