

TECHNISCHE FICHE - FICHE TECHNIQUE
TECHNICAL DATASHEET

Datum / Date:

20/05/2022

Identificatie van het product / Identification du produit / Product identification

Omschrijving / Désignation / Description

Appelflap 100g / Chausson Aux Pommes 100g / Apple Turnover 100g

Wettelijke benaming / Dénomination légale / Legal name

Bladerdeeggebak met boter (24%) en gevuld met appelcompote (35%), cru, diepgevroren/ Pâte feuilleté pur beurre (24%) fourré de compote de pommes (35%), cru, surgelé/ Butter (24%) puff pastry filled with apple compote (35%), raw, deep frozen

Code

1510

EAN Karton / Carton / Box

5420001080743

Oorsprong / Origine / Origin

EU



1. Ingrediënten / Ingrédients / Ingredients

Ingrediënten: Deeg (65%): **TARWEBLOEM**, boter (24%) (**MELK**), water, zout.
Compote (35%): geconcentreerde appelpuree, glucose-fructose siroop (**TARWE**).
Dorure: **EI**.

Kan sporen bevatten van noten (amandel, hazelnoot) en soja.

Ingrédients: Pâte (65%): farine de **BLE**, boter (24%) (**LAIT**), eau, sel.
Compote (35%): purée de pommes concentrée, glucose-fructose sirop (**BLE**).
Dorure : **OEUF**.

Peut contenir des traces de noix (amande, noisette) et soja.

Ingredients: Dough (65%) : **WHEAT** flour, **BUTTER** 24% (**MILK**), water, salt.
Apple compote (35%) : concentrated apple puree, glucose fructose syrup (**WHEAT**).
Glazing: **EGG**.

May contain traces of nuts (almond, hazelnut) and soy.

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)	90	100	110
Lengte/ Longueur/ Length (cm)	11	11,5	12
Breedte/ Largeur/ Width(cm)	8,7	9	9,5
Hoogte/ hauteur/ height (cm)			

NUTRITIONELE WAARDEN/ VALEURS NUTRITIVES/ NUTRITIONAL VALUES*	g/ 100 g
Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values(kJ)	1171
Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values (kcal)	281
Vetten/ Graisses/ Fats	13,4
Waarvan verzadigd/ dont saturé/ of which saturated	8,6
Koolhydraten/Hydrates de carbone/ Carbohydrates	35
Waarvan suikers/dont sucres/of which sugars	10
Voedingsvezels/ Fibres/ Dietary fibre	1,6
Eiwitten/ Protéines/ Proteins	4,4
Zout / Sel / Salt	0,7

*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	54				
Voorverpakking / karton Pré-emballage / carton Prepackage / box	1	Zak/ sachet/ Bag		400*165*680	mm
Stuks / karton Pièces / carton Units / box	54	Karton/ carton/ box		385*285*120	mm

Total	Netto /net (kg)	Bruto/ brut (kg)
Gewicht/ poids/ weight	5,4	5,75

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	14
Totaal aantal kartons per pallet / nombre de cartons par palette / number of cases per palet	112
Hoogte pallet / hauteur de la palette / height of palet	184
Aantal stuks per palet / nombre de pièces par palette / number of pieces/pallet	6048

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	14
Totaal aantal kartons per pallet / nombre de cartons par palette / number of cases per palet	112
Hoogte pallet / hauteur de la palette / height of palet	184
Aantal stuks per palet / nombre de pièces par palette / number of pieces per pallet	6048

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)	18 maand/ mois/ months
Bewaartermijn na ontdooien/ Conservation après décongeler/ conservation after defrosting	24 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	220°C
Baktemperatuur / Cuire à / Baking temperature	185°C
Baktijd / Cuire pendant / Baking time	22-24'

* 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: 20/05/2022

