

TECHNISCHE FICHE - FICHE TECHNIQUE
TECHNICAL DATASHEET

Datum / Date:

24/01/2022

Identificatie van het product / Identification du produit / Product identification

Omschrijving / Désignation / Description

Vierkante bladerdeegplak cru 55g / Cru feuilleté carré 55g / Square puff pastry Raw 55g

Wettelijke benaming / Dénomination légale / Legal name

Bladerdeeg, diepgevroren/ pâte feuilleté, surgelé / Puff pastry, deeprozen

Code

1677

EAN Karton / Carton / Box

5420001089593

Oorsprong / Origine / Origin

EU



1. Ingrediënten / Ingrédients / Ingredients

Ingrediënten: **TARWEBLOEM**, plantaardig vet (palm, koolzaad), water, suiker, gist, zout, **GLUTEN**, boter (**MELK**), dextrose, fructose, sacharose, gehydrolyseerde **TARWE**-eiwitten, emulgator (E471, E472e), voedingszuur (E300, E330), enzymen.

Kan sporen bevatten van eieren, soja, noten, selderij, mosterd en sulfieten.

Ingrédients: farine de **BLE**, graisses végétales (palme, colza), eau, sucre, levure, sel, **GLUTEN**, beurre (**LAIT**), dextrose, fructose, saccharose, protéines de **BLE** hydrolysées, émulsifiants (E471, E472e), acidifiant (E300, E330), enzymes.

Peut contenir des traces d'œufs, soja, fruits à coque, céleri, moutarde et sulfites.

Ingredients: **WHEAT** flour, vegetable fat (palm, rapeseed), water, sugar, yeast, salt, **GLUTEN**, butter (**MILK**), dextrose, fructose, sucrose, hydrolyzed **WHEAT** proteins, emulsifier (E471, E472e), acidifier (E300, E330), enzymes.

May contain traces of eggs, soya, nuts, celery, mustard and sulfites.

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

2. Karakteristieken / Caractéristiques/ Product characteristics

	MIN	NORM	MAX
Gewicht/ poids/ weight (g)	52,25	55	57,75

NUTRITIONELE WAARDEN/ VALEURS NUTRITIVES/ NUTRITIONAL VALUES	g/ 100 g
Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values(kJ)	1480
Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values (kcal)	357
Vetten/ Graisses/ Fats	19,6
Waarvan verzadigd/ dont saturé/ of which saturated	9,9
Koolhydraten/Hydrates de carbone/ Carbohydrates	36,5
Waarvan suikers/dont sucres/of which sugars	4,3
Voedingsvezels/ Fibres/ Dietary fibre	1,0
Eiwitten/ Protéines/ Proteins	6,9
Zout / Sel / Salt	1,0

MICROBIOLOGIE / MICROBIOLOGY			
Tests	Results	Unit	per
<i>Salmonella</i> spp	Absent	CFU	25 g
<i>Listeria monocytogenes</i>	<100	CFU	g

3. Verpakking / Conditionnement / Packaging

	Hoeveelheid / Quantité / Quantity	Type / Typ	Gewicht / poids / weight	Afmetingen / Dimensions / Sizes	
Stuks / voorverpakking Pièces / pré-emballage Units / prepackage	150				
Voorverpakking / karton Pré-emballage / carton Prepackage / box	1	Zak/ sachet/ Bag			mm
Stuks / karton Pièces / carton Units / box	150	Karton/ carton/ box	500 g	380*270*260	mm

Total	Netto /net (kg)	Bruto/ brut (kg)
Gewicht/ poids/ weight	8,25	8,8

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	8
Aantal lagen per pallet / nombre de plans par palette / number of layers per palet	6
Totaal aantal kartons per pallet / nombre de cartons par palette / number of cases per palet	48
Hoogte pallet / hauteur de la palette / height of palet	171
Aantal stuks per palet / nombre de pièces par palette / number of pieces/pallet	7200

PALLETISATIE / PALETTISATION / PALLETISING - GXO	
Type pallet / type de palette/ pallet type	EURO
Aantal kartons per laag / nombre de cartons par couche	8
Aantal lagen per pallet / nombre de plans par palette / number of layers per palet	6
Totaal aantal kartons per pallet / nombre de cartons par palette / number of cases per palet	48
Hoogte pallet / hauteur de la palette / height of palet	171
Aantal stuks per palet / nombre de pièces par palette / number of pieces/pallet	7200

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
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 *	
Rijzen / Pousser / Rise	90' – 26°C
Ontdooien gedurende/ Décongelez pendant/ Defrost during	45'
Verwarm de oven voor op / Préchauffez le four à / Preheat the oven	200°C
Baktemperatuur / Cuire à / Baking temperature	175°C
Baktijd / Cuire pendant / Baking time	20'

* 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 : Goessens

Surname: Nils

Position: Quality Manager

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

A handwritten signature in blue ink, appearing to be 'Nils Goessens', written on a white rectangular background.

Date & Signature: 27/01/2022