

TECHNISCHE FICHE - FICHE TECHNIQUE
TECHNICAL DATASHEET - TECHNISCHES DATENBLATT

Datum / Date / Daten:

27/11/2023

Identificatie van het product / Identification du produit / Product identification / Produktidentifizierung

Omschrijving / Désignation / Description / Umschreibung

Boterkoek Rozijnen 85g Cru / Couque Beurre Raisins 85 g / Butter cake with raisins 85 g

Wettelijke benaming / Dénomination légale / Legal name / Offizieller Name

Cru, diepgevroren tarweproduct met boter (20%) en rozijnen (10%) / Produit de blé avec beurre (20%) et raisins secs (10%), cru et surgelé / Raw, deepfrozen wheat product with butter (20%) and raisins (10%)

Opmerking / Remarque / Remark / Bemerkung

Code

1673

EAN Consumentenverpakking / Emballage consommateur / Consumer packaging / Verbraucherverpackung

EAN Karton / Carton / Box

5420001089562

Oorsprong / Origine / Origin / Ursprung

EU

PICTURE



1. Ingrediënten / Ingrédients / Ingredients / Zutaten

Ingrediënten: TARWEBLOEM, boter (**MELK**) 20%, water, rozijnen 10%, gist, suiker, zout, **GLUTEN**, fructose, dextrose, gehydrolyseerde **TARWE-EIWITTEN**, zonnebloemolie, sucrose, kleurstof (E160a_{ii}), zuurteregelaar (E300), enzymen.

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

Ingrédients: farine de **BLE**, beurre (**LAIT**) 20%, eau, raisins secs 10%, levure, sucre, sel, **GLUTEN**, fructose, dextrose, protéines de **BLE** hydrolysées, huile de tournesol, saccharose, colorant (E160a_{ii}), acidifiant (E300), enzymes.

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

Ingredients: **WHEAT** flour, butter (**MILK**) 20%, water, raisins 10%, yeast, sugar, salt, **GLUTEN**, fructose, dextrose, hydrolyzed **WHEAT** proteins, sunflower oil, sucrose, color (E160a_{ii}), acidifier (E300), enzymes.

May contain traces of eggs, soy, celery, mustard, sulphites and nuts.

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

2. Karakteristieken / Caractéristiques/ Product characteristics / Eigenschaften

	MIN	NORM	MAX
Gewicht/ poids/ weight (g)	81	85	89
Lengte/ Longueur/ Length (cm)	6,65	7	7,35
Breedte/ Largeur/ Width(cm)	4,27	4,5	4,73
Hoogte/ hauteur/ height (cm)	31	33	35

NUTRITIONELE WAARDEN/ VALEURS NUTRITIVES/ NUTRITIONAL VALUES/NÄHRWERT	g/ 100 g
Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values/Energie-wert (kJ)	1447
Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values/Energie-wert (kcal)	348
Vetten/Graisses/Fats/Fette (g)	17,1
Waarvan verzadigd/dont saturé/ of which saturated/gesättigte Fettsäuren (g)	11,6
Koolhydraten/Hydrates de carbone/Carbohydrates (g)	40
Waarvan suikers/dont sucres/of which sugars (g)	11,8
Eiwitten/Protéines/Proteins/Eiweiß (g)	6,8
Zout / Sel / Salt / Salz (g)	0,83

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 / Verpackung

	Hoeveelheid / Quantité / Quantity / Menge	Type	Gewicht / poids / weight	Afmetingen / Dimensions / Sizes/Abmessungen	
Stuks / voorverpakking Pièces / pré-emballage Units / prepackage Stück / Vorverpackung	150				
Voorverpakking / karton Pré-emballage / carton Prepackage / box Vorverpackung/ Karton	1	Zak/sachet/ bag/Beutel	15 g	660*400	mm
Stuks / karton Pièces / carton Units / box Stück/Karton	150	Karton/ carton/ box	450 g	385*265*255	mm

Total	Netto/net(kg)	Bruto/brut (kg)
Gewicht/poids/ weight/Gewicht	12.75	13,22

PALLETISATIE / PALETTISATION / PALLETISING / PALETTIERUNG	
Type pallet /modèle palette:	Euro
Aantal kartons per laag /nombre de cartons par plan / #cases/layer / #Kartons/Lage	8
Aantal lagen per pallet /nombre de plans par palette / #layers/palet / #Lagen/Palette	6
Totaal aantal kartons per pallet /nombre de cartons par palette / #cases/palet / #Kartons/Palette	48
Hoogte pallet /hauteur de la palette / height of palet / Palettenhöhe	1,68m
Aantal stuks per palet /nombre de pièces par palette / # pieces/palet / #Stück/Palette	7200

4. Bewaring/Conservation/Erhaltung

BEWAARINSTRUCTIES / INSTRUCTIONS DE CONSERVATION / CONSERVATION / KONSERVIERUNG	
Bewaartermijn op -18 °C na productie (THT)/ Conservation à -18 °C après production (DLV)/ Shelf life at temperature -18 °C after production / Haltbarkeit bei -18°C nach der Produktion (MHD)	6 maand/ mois/ months/ Monaten
<p>De zak telkens goed sluiten. Na ontdooiing niet opnieuw invriezen. Bien refermer le sac après chaque utilisation. Ne pas recongeler après décongélation. Den Beutel jedem Gebrauch gut schließen. Nach dem Auftauen auf keinen Fall erneut einfrieren. Close the bag well after each use. Defrosted products can't be frozen again.</p>	

5. Gebruik / Utilisation / usage/ Verwendung

AFBAKINSTRUCTIES / INSTRUCTIONS DE CUISSON / BAKING INSTRUCTIONS / AUFBACKANLEITUNG*	
Ontdooien gedurende/ Décongelez pendant/ Defrost during/ Auftauen für	45 min.
Rijstijd / Pousse pendant / rice time	3 h à 3h30 (26 a28°C)
Verwarm de oven voor op / Préchauffez le four à / Preheat the oven / Heiz den Ofen vor auf	215°C
Baktemperatuur / Cuire à / Baking temperature / Backen auf	165-175°C
Baktijd / Cuire pendant / Baking time / Backzeit	20-22 min

Ontdooide producten nooit opnieuw invriezen/Ne pas recongeler des produits décongelés/Don't refreeze once defrosted

* 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.

Die Backzeiten und Backtemperaturen sind nur ungefähre Werte, denn das Ergebnis des Abbackens der Produkte ist sehr stark abhängig von der verwendeten Ofeninstallation. Den angegebenen Werten können aus praktischen Gründen von dem Verpackungsetikett abweichen.

Date & Name supplier: Diversi Foods NV

Name: Van Cutsem

Surname: Tessa

Position: Quality Officer

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

Date & Signature: 27/11/2023

