

TECHNISCHE FICHE - FICHE TECHNIQUE
TECHNICAL DATASHEET

Datum / Date:

26/09/2022

Identificatie van het product / Identification du produit / Product identification

Omschrijving / Désignation / Description

**Boterkoek zonder rozijnen cru Brioch 80g/ Couque au beurre sans raisins cru Brioch 80g/
Butter cake without raisins cru brioch 80g**

Wettelijke benaming / Dénomination légale / Legal name

Cru, diepgevroren bladerdeegproduct /Produit feuillité cru, surgelé/ raw, deepfrozen puff pastry

Code

1674

EAN Karton / Carton / Box

5420001089579

Oorsprong / Origine / Origin

EU



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

1. In ingrediënten / Ingrédients / Ingredients

Ingrediënten: **TARWEBLOEM**, boter (**MELK**)(22%), water, gist, suiker, zout, **TARWEGLUTEN**, fructose, dextrose, gehydrolyseerd **TARWE** eiwit, sucrose, emulgator (E472e), kleurstof (E160b), zuur (E330).

Kan sporen bevatten van ei, soja, noten.

Ingrédients: farine de **BLE**, beurre (**LAIT**)(22%), eau, levure, sel, **GLUTEN DE BLE**, dextrose, fructose, protéines de **BLE** hydrolysées, saccharose, émulsifiant (E472e), colorant (E160b), acidifiant (E330).

Peut contenir des traces d'oeuf, soja et fruits à coque.

Ingredients: **WHEAT** flour, butter (**MILK**)(22%), water, yeast, sugar, salt, **WHEAT GLUTEN**, dextrose, fructose, hydrolyzed **WHEAT** protein, sucrose, emulsifier (E472e), coloring (E160b), acidifier (E330).

May contain traces of egg, soya and 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)		80	

NUTRITIONELE WAARDEN/ VALEURS NUTRITIVES/ NUTRITIONAL VALUES*	g/ 100 g
Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values(kJ)	1445
Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values (kcal)	348
Vetten/ Graisses/ Fats	19
Waarvan verzadigd/ dont saturé/ of which saturated	12
Koolhydraten/Hydrates de carbone/ Carbohydrates	36
Waarvan suikers/dont sucres/of which sugars	5.3
Eiwitten/ Protéines/ Proteins	7.0
Zout / Sel / Salt	0.93

*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	150				
Voorverpakking / karton Pré-emballage / carton Prepackage / box	1	Zak/ sachet/ Bag	+-40g	420x170x730	mm
Stuks / karton Pièces / carton Units / box	150	Karton/ carton/ box	+-500g	380x270x260	mm

Total	Netto /net (kg)	Bruto/ brut (kg)
Gewicht/ poids/ weight	12.0	12.54

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	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	174
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 / 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	174
Aantal stuks per palet / nombre de pièces par palette / number of pieces per 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	180'
Ontdooien gedurende/ Décongelez pendant/ Defrost during	45'
Verwarm de oven voor op / Préchauffez le four à / Preheat the oven	210°C
Baktemperatuur / Cuire à / Baking temperature	185°C
Baktijd / Cuire pendant / Baking time	18'

* 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.

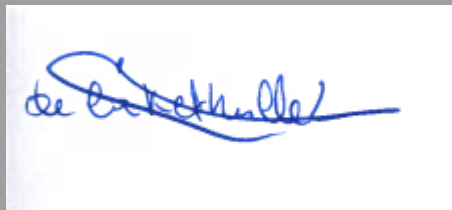
Date & Name supplier: Diversi Foods NV

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.



Date & Signature: 29/09/2022