

TECHNISCHE FICHE - FICHE TECHNIQUE  
TECHNICAL DATASHEET - TECHNISCHES DATENBLATT

Datum / Date / Daten:

12/02/2019

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

Omschrijving / Désignation / Description / Umschreibung

**Kriekendriehoek gesuikerd 120g / Triangle de cerises douce sucré 120g / Cherry triangle sweetened 120g / Kirschendreieck gesüßt 120g**

Wettelijke benaming / Dénomination légale / Legal name / Offizieller Name

**Voorgerezen, diepgevoren bladerdeeggebak met krieken (25%) 12g / Produit de pâte aux cerises douce (25%), prépoussé et surgelé 12g/ Pre-proofed, deepfrozen puff pastry with cherries (25%) 12g / Vorgeprüfter, tiefgefrorener Blätterteig mit Kirschen (25%) 12g**

Opmerking / Remarque / Remark / Bemerkung

2505148

Code

140

EAN Karton / Carton / Box

5420001001403

Oorsprong / Origine / Origin / Ursprung

EU

**PICTURE**



## 1. Ingrediënten / Ingrédients / Ingredients / Zutaten

**TARWEBLOEM**, krieken (25%), water, palmvet, suiker (9%), gemodificeerd zetmeel (E1422), raapzaadolie, geijodeerd zout, zout, emulgator (mono- en diglyceriden van vetzuren), citroensap, citroen.

**Kan sporen bevatten van eieren, soja, melk en noten.**

**FARINE DE BLE**, cerises douce (25%), eau, graisse de palme, sucre (9%), amidon modifié (E1422), huile de colza, sel iodé, sel, émulsifiant (mono- et diglycérides d'acides gras), jus de citron, citron.

**Peut contenir des traces d'œufs, de soja, de lait et de noix.**

**WHEAT FLOUR**, cherries (25%), water, palm fat, sugar (9%), modified starch (E1422), rapeseed oil, iodized salt, salt, emulsifier (mono- and diglycerides of fatty acids), lemon juice, lemon.

**May contain traces of eggs, soy, milk 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/Gewicht (g)	115	120	125
Lengte/longueur/length/Länge (cm)	-	12	-

NUTRITIONELE WAARDEN/ VALEURS NUTRITIVES/ NUTRITIONAL VALUES/NÄHRWERT	g/ 100 g
Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values/Energie-wert (kJ)	1290
Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values/Energie-wert (kcal)	309
Vetten/Graisses/Fats/Fette (g)	17
Waarvan verzadigd/dont saturé/ of which saturated/gesättigte Fettsäuren (g)	9,1
Koolhydraten/Hydrates de carbone/Carbohydrates (g)	35
Waarvan suikers/dont sucres/of which sugars (g)	13
Eiwitten/Protéines/Proteins/Eiweiß (g)	3,6
Voedingsvezels/Fibres/Dietary fibre/ Ballaststoff (g)	1,4
Zout / Sel / Salt / Salz (g)	0,7

MICROBIOLOGIE / MICROBIOLOGY / MIKROBIOLOGIE			
Tests	Results	Unit	per
E. Coli	100	CFU	1 g
Coagulase pos. Staphylococci/ <i>Staphylococcus aureus</i>	100	CFU	1 g
<i>Salmonella</i> spp	Absence	CFU	25 g
<i>Listeria monocytogenes</i>	Absence	CFU	25 g
<i>Bacillus cereus</i>	100	CFU	1 g

### 3. Verpakking / Conditionnement / Packaging / Verpackung

	<i>Hoeveelheid / Quantité / Quantity / Menge</i>	<i>Type</i>	<i>Gewicht / poids / weight</i>	<i>Afmetingen / Dimensions / Sizes/Abmessungen</i>	
Stuks / voorverpakking Pièces / pré-emballage Units / prepackage Stück / Vorverpackung	28	-	-	-	
Voorverpakking / karton Pré-emballage / carton Prepackage / box Vorverpackung/ Karton	1	Zak/sachet/ bag/Beutel	-	-	mm
Stuks / karton Pièces / carton Units / box Stück/Karton	28	Karton/ carton/ box	320g	<b>396*296*129</b>	mm

<b>Total</b>	<b>Netto/net(kg)</b>	<b>Bruto/brut (kg)</b>
Gewicht/poids/ weight/Gewicht	<b>3,3</b>	<b>3,6</b>

<b>PALLETISATIE / PALETTISATION / PALLETISING / PALETTIERUNG</b>	
Type pallet /modèle palette:	<b>Euro</b>
Aantal kartons per laag /nombre de cartons par plan / #cases/layer / #Kartons/Lage	<b>8</b>
Aantal lagen per pallet /nombre de plans par palette / #layers/palet / #Lagen/Palette	<b>15</b>
Totaal aantal kartons per pallet /nombre de cartons par palette / #cases/palet / #Kartons/Palette	<b>120</b>
Hoogte pallet /hauteur de la palette / height of palet / Palettenhöhe	<b>208</b>
Aantal stuks per palet /nombre de pièces par palette / # pieces/pallet / #Stück/Palette	<b>3360</b>

### 4. Bewaring/Conservation/Erhaltung

<b>BEWAARINSTRUCTIES / INSTRUCTIONS DE CONSERVATION / CONSERVATION / KONSERVIERUNG</b>	
Bewaartermijn op -18 °C <b>na productie</b> ( THT)/ Conservation à -18 °C <b>après production</b> (DLV)/ Shelf life at temperature -18 °C <b>after production</b> / Haltbarkeit bei -18°C <b>nach der Produktion</b> (MHD)	<b>12 maand/ mois/ months/ Monaten</b>
Bewaartermijn na ontdooien/Conservation après décongélation/ shelflife after defrosting/ Haltbarkeit nach auftauen	<b>6 uur/heures/hours/Stunde</b>
<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

<b>AFBAKINSTRUCTIES / INSTRUCTIONS DE CUISSON / BAKING INSTRUCTIONS / AUFBACKANLEITUNG*</b>	
Ontdooien gedurende/ Décongelez pendant/ Defrost during/ Auftauen für	<b>30 min.</b>
Verwarm de oven voor op / Préchauffez le four à / Preheat the oven / Heiz den Ofen vor auf	<b>215°C</b>
Baktemperatuur / Cuire à / Baking temperature / Backen auf	<b>185°C</b>
Baktijd / Cuire pendant / Baking time / Backzeit	<b>22-24 min.</b>

\* 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.

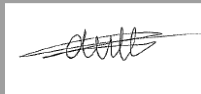
**Date & Name supplier: Diversi Foods NV**

**Name: Devillé**

**Surname: Sofie**

**Position: Quality**

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



**Date & Signature: 12/02/2019**