

TECHNISCHE FICHE - FICHE TECHNIQUE  
TECHNICAL DATASHEET

**Datum / Date:**

8/12/2022

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

Omschrijving / Désignation / Description

**Frangipanetaartje 120g / Tartelette Frangipane 120g / Frangipane Pastry 120g**

Wettelijke benaming / Dénomination légale / Legal name

Diepgevroren bladerdeeggebak met amandelvulling / Pâte feuilletée surgelée fourrée aux amandes / Deep-frozen puff pastry with almond filling

Code

**2788**

Opmerking / Note

EAN Consumentenverpakking / Emballage consommateur / Consumer packaging

EAN Karton / Carton / Box

**5404013770335**

Oorsprong / Origine / Origin

**EU**



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

## 1. Ingrediënten / Ingrédients / Ingredients

Ingrediënten frangipanevulling (franmix (suiker, rijstgries, **AMANDELEN** 12%, **TARWEZETMEEL**, **TARWEBLOEM**, gemodificeerd zetmeel: E1414, **KARNEMELKPOEDER**, dextrose, palmvet in poeder (palmolie rspo sg, glucosesiroop, **MELKEIWIT**, verdikkingsmiddel: E401, aroma); cakepoeder (suiker, **TARWEBLOEM**, **TARWEZETMEEL**, aardappelzetmeel, rijsmiddel: E450, E500, emulgator: E477, E472b (palm rspo sg), magere **MELKPOEDER**, glucosestroop (tarwe), zout, aroma (**MELK**), verdikkingsmiddel: E415, kleurstof: 160a); zonnebloemolie; bereidingsmiddel (suiker, witte bonen, water, plantaardige olie (raapzaad, palm rspo sg), gemodificeerd zetmeel: E1412, abrikozenpitten, dextrose (tarwe), aroma, zout); heel **EI** (scharrel heel **EI**, zuurteregelaar: E330, conserveermiddel: E202); water; margarine (plantaardige oliën (palm rspo sg, koolzaad, kokos), water, emulgator: E475, E471 (palm rspo sg), citroensap, zout, aroma)); bladerdeeg (bloemmix (**TARWEBLOEM**, palmolie, glucosesiroop, geïodeerd zout, **MELKEIWIT**, stabilisator: E451i, meelverbeteraar: E920), water, margarine (plantaardige vetten (palm, koolzaad), water, zout, emulgator: E471 (palm rspo sg), zuurteregelaar: E330)); 8,3% bakconfituur (suiker, fruit (appel 35%, abrikoos 10%), glucosesiroop (tarwe, mais), geleermiddel: E440, zuurteregelaar: E330, E331, conserveermiddel: E202, aroma).

**Kan sporen bevatten van soja.**

Ingrédients remplissage de frangipane (mix de frangipane (sucre, semoule de riz, **AMANDES** 12%, **AMIDON DE BLÉ**, **FARINE DE BLÉ**, amidon modifié: E1414, **LAIT BATTU EN POUDRE**, dextrose, graisse de palme en poudre (huile de palm rpos sg, sirop de glucose, **PROTÉINE DE LAIT**, épaississant: E401, arôme); poudre à cake (sucre, **FARINE DE BLÉ**, **AMIDON DE BLÉ**, amidon, poudre à lever: E450, E500, émulsifiant: E477, E472b (palme rspo sg), **LAIT ÉCRÉMÉ** en poudre, sirop de glucose (blé), sel, arôme (**LAIT**), épaississant: E415, colorant: E160a); huile de tournesol; adjuvant pour fourrages (sucre, fèves blanc, eau, huile végétale (colza, palme rspo sg), amidon modifié: E1412, noyaux d'abricots, dextrose (blé), arôme, sel), **ŒUF** (ŒUF entier au sol, régulateur d'acidité: E330, conservateur: E202); eau; margarine (huiles végétales (palme rspo sg, colza, noix de coco), eau, émulsifiant: E475, E471 (palme rpo sg), jus de citron, sel, arôme)), pâte feuilletée (mix de farine (**FARINE DE BLÉ**, huile de palme, sirop de glucose, sel iodé, **PROTÉINE DE LAIT**, stabilisant: E451i, agent de traitement de la farine: E920), eau, margarine (graisses végétales (palme rspo sg, colza), eau, émulsifiant: E471 (palme rspo sg), régulateur d'acidité: E330)), 8,3% confiture (sucre, fruit (pomme 25%, abricot 10%), sirop de glucose (blé, mais), gélifiant: E440, acidifiant: E330, E331, conservateur: E202, arôme).

**Peut contenir des traces de soja.**

Ingredients frangipane filling (frangipane mix (sugar, rice semolina, **ALMONDS** 12%, **WHEAT** starch, **WHEAT** flour, modified starch: E1414, powdered **MILK**, dextrose, palm fat powder (palm oil rpos sg, glucose syrup, **MILK** protein, thickener: E401, flavouring); cake powder (sugar, **WHEAT** flour, **WHEAT** flour, starch, raising agent: E450, E500, emulsifier: E477, E472b (palm rspo sg), creamed **MILK** powder, glucose syrup (wheat), salt, flavouring (**MILK**), thickener: E415, colour: E160a); sunflower oil; fodder additive (sugar, white beans, water, vegetable oil (rapeseed, palm rspo sg), modified starch: E1412, apricot kernels, dextrose (wheat), flavouring, salt), **EGG** (whole ground egg, acidity regulator: E330, preservative: E202); water; margarine (vegetable oil (palm rspo sg, rapeseed, coconut), water, emulsifier: E475, E471 (palm rpo sg), lemon juice, salt, flavouring)), puff pastry (flour mix (**WHEAT** flour, palm oil, glucose syrup, iodised salt, **MILK** protein, stabiliser: E451i, flour treatment agent: E920), water, margarine (vegetable fats (palm rspo sg, rapeseed), water, emulsifier: E471 (palm rspo sg), acidity regulator: E330)), 8.3% jam (sugar, fruit (apple 25%, apricot 10%), glucose syrup (wheat, corn), gelling agent: E440, acidifier: E330, E331, preservative: E202, flavour).

**May contain traces of soya.**

**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)	116	120	124
Lengte/ Longueur/ Length (cm)	9,7	10	10,3
Breedte/ Largeur/ Width(cm)	9,7	10	10,3
Hoogte/ hauteur/ height (cm)	2,4	2,5	2,6

NUTRITIONELE WAARDEN/ VALEURS NUTRITIVES/ NUTRITIONAL VALUES*	g/ 100 g
Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values (kJ)	<b>1942</b>
Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values (kcal)	<b>465</b>
Vetten/ Graisses/ Fats	<b>26,3</b>
Waarvan verzadigd/ dont saturé/ of which saturated	<b>7,5</b>
Koolhydraten/Hydrates de carbone/ Carbohydrates	<b>50,7</b>
Waarvan suikers/dont sucres/of which sugars	<b>24,2</b>
Voedingsvezels/ Fibres/ Dietary fibre	<b>1,5</b>
Eiwitten/ Protéines/ Proteins	<b>5,6</b>
Zout / Sel / Salt	<b>0,6</b>

\*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

	Hoeveelheid / Quantité / Quantity	Type / Typ	Gewicht / poids / weight	Afmetingen / Dimensions / Sizes	
Stuks / voorverpakking Pièces / pré-emballage Units / prepackage	50				
Voorverpakking / karton Pré-emballage / carton Prepackage / box	1	Zak/ sachet/ Bag	12 g	150*600	mm
Stuks / karton Pièces / carton Units / box	50	Karton/ carton/ box	300 g	355*275*175	mm

Total	Netto /net (kg)	Bruto/ brut (kg)
Gewicht/ poids/ weight	<b>6,0</b>	<b>6,3</b>

<b>PALLETISATIE / PALETTISATION / PALLETISING - PRODUCTION</b>	
Type pallet / type de palette/ pallet type/	<b>EU</b>
Aantal kartons per laag / nombre de cartons par couche / number of cases per layer	<b>8</b>
Aantal lagen per pallet / nombre de plans par palette / number of layers per palet	<b>9</b>
Totaal aantal kartons per pallet / nombre de cartons par palette / number of cases per palet	<b>72</b>
Hoogte pallet / hauteur de la palette / height of palet	<b>1,20 m</b>
Aantal stuks per palet / nombre de pièces par palette / number of pieces/pallet	<b>3600</b>

<b>PALLETISATIE / PALETTISATION / PALLETISING - GXO</b>	
Type pallet / type de palette/ pallet type	<b>EU</b>
Aantal kartons per laag / nombre de cartons par couche / number of cases per layer	<b>8</b>
Aantal lagen per pallet / nombre de plans par palette / number of layers per palet	<b>9</b>
Totaal aantal kartons per pallet / nombre de cartons par palette / number of cases per palet	<b>72</b>
Hoogte pallet / hauteur de la palette / height of palet	<b>1,20 m</b>
Aantal stuks per palet / nombre de pièces par palette / number of pieces per pallet	<b>3600</b>

#### **4. Bewaring/ Conservation**

<b>BEWAARINSTRUCTIES / INSTRUCTIONS DE CONSERVATION / CONSERVATION</b>	
Bewaartermijn op -18 °C <b>na productie (THT)/ Conservation à -18 °C après production (DLUO)/ Shelf life at -18 °C after production (BBD)</b>	<b>240 dagen/ jours/ days</b>
Bewaartermijn <b>na afbakken/ Conservation après cuisson/ conservation after baking</b>	<b>7 dagen/ jours/ days</b>
Bewaartermijn <b>na ontdooien/ Conservation après décongélation/ shelflife after defrosting</b>	<b>24 Uur/ heures/ hours</b>
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**

<b>AFBAKINSTRUCTIES / INSTRUCTIONS DE CUISSON / BAKING INSTRUCTIONS *</b>	
Rijzen / Pousser / Rise	
Ontdooien gedurende/ Décongelez pendant/ Defrost during	<b>90-120 min</b>
Verwarm de oven voor op / Préchauffez le four à / Preheat the oven	<b>230 min</b>
Baktemperatuur / Cuire à / Baking temperature	<b>180–190 °C</b>
Baktijd / Cuire pendant / Baking time	<b>30 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.

**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: 8/12/2022**

