



TECHNISCHE FICHE - FICHE TECHNIQUE  
TECHNICAL DATASHEET - TECHNISCHES DATENBLATT

Datum / Date / Daten:

20/01/2023

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

Omschrijving / Désignation / Description / Umschreibung

**ABRIKOZENFLAP 100G / CHAUSSON ABRICOTS 100G / APRICOT FLAP 100G**

Wettelijke benaming / Dénomination légale / Legal name / Offizieller Name

**Voorgerezen, diepgevroren bladerdeeggebak met abrikozenvulling (34%) / Pâte feuilletée avec abricots (34%), précuit et surgelé / Pre-proofed, deepfrozen puff pastry with apricot filling (34%)**

Code

142-01 (2104828)

Opmerking / Note / Hinweis

2104828

EAN Karton / Carton / Box

**5404013711604**

Oorsprong / Origine / Origin / Ursprung

**EU**

**PICTURE**

## 1. Ingrediënten / Ingrédients / Ingredients / Zutaten

**Ingrediënten:** TARWEBLOEM, abrikozenpuree (21%), suiker (17%), water, palmolie, gemodificeerd zetmeel, raapzaadolie, gejodeerd zout (zout, kaliumjodaat), glucose-fructosestroop, zuurteregelaar (citroenzuur), emulgator (mono - en diglyceriden van vetzuren), natuurlijke aroma's.

**Kan sporen bevatten van andere glutenbevattende granen, eieren, soja, melk (incl. lactose), noten, sesamzaad.**

**Ingrédients:** farine de **BLÉ**, purée d'abricot (21%), sucre (17%), eau, huile de palme, amidon modifié, huile de colza, sel iodé (sel, iodate de potassium), sirop de glucose-fructose, correcteur d'acidité (acide citrique), émulsifiant (mono- et diglycérides d'acides gras), arômes naturels.

**Peut contenir des traces d'autres céréales contenant du gluten, œufs, soja, lait (incl. lactose), fruits à coque, graines de sésame.**

**Ingredients:** WHEAT flour, apricot puree (21%), sugar (17%), water, palm oil, modified starch, rapeseed oil, iodised salt (salt, potassium iodate), glucose-fructose syrup, acid (citric acid), emulsifier (mono- and diglycerides of fatty acids), natural flavourings.

**May contain traces of other cereals containing gluten, eggs, soya, milk (incl. lactose), nuts, sesame seeds.**

**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)	95	100	105
Lengte/longueur/length/Länge (cm)	13	13,5	14
Breedte/ Largeur/ Width(cm)	8,5	9	9,5
Hoogte/ hauteur/ height (cm)	1,5	2	2,5

NUTRITIONELE WAARDEN/ VALEURS NUTRITIVES/ NUTRITIONAL VALUES/NÄHRWERT	g/ 100 g
Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values/Energie-wert (kJ)	1301
Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values/Energie-wert (kcal)	310
Vetten/Graisses/Fats/Fette (g)	14
Waarvan verzadigd/dont saturé/ of which saturated/gesättigte Fettsäuren (g)	7,4
Koolhydraten/Hydrates de carbone/Carbohydrates (g)	41
Waarvan suikers/dont sucres/of which sugars (g)	21
Eiwitten/Protéines/Proteins/Eiweiß (g)	3,3
Voedingsvezels/Fibres/Dietary fibre/ Ballaststoff (g)	1,3
Zout / Sel / Salt / Salz (g)	0,47

MICROBIOLOGIE / MICROBIOLOGY / MIKROBIOLOGIE			
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

	<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	40				
Voorverpakking / karton Pré-emballage / carton Prepackage / box Vorverpackung/ Karton	1	Zak/sachet/ bag/Beutel	22g	<b>450*500</b>	mm
Stuks / karton Pièces / carton Units / box Stück/Karton	40	Karton/ carton/ box	356g	<b>400*303*163</b>	mm

<b>Total</b>	<b>Netto/net(kg)</b>	<b>Bruto/brut (kg)</b>
Gewicht/poids/ weight/Gewicht	<b>4,0</b>	<b>4,378</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>11</b>
Totaal aantal kartons per pallet /nombre de cartons par palette / #cases/palet / #Kartons/Palette	<b>88</b>
Hoogte pallet /hauteur de la palette / height of palet / Palettenhöhe	<b>194</b>
Aantal stuks per palet /nombre de pièces par palette / # pieces/palet / #Stück/Palette	<b>3520</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 afbakken/Conservation après cuisson/ conservation after backing / Erhaltung nach Backen	<b>24 Uur/heures/hours/stunden</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>15 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>165-175°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: 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: 20/01/2023**

