



TECHNISCHE FICHE - FICHE TECHNIQUE TECHNICAL DATASHEET

Datum / Date:

20/09/2023

Identificatie van het product / Identification du produit / Product identification

Omschrijving / Désignation / Description

Chocoladebroodje / Pain au Chocolat / Chocolat Roll - 60g

Wettelijke benaming / Dénomination légale / Legal name

Cru, diepgevroren tarweproduct met boter (21%) en chocolade (10%) / Produit de blé au beurre (21%) et chocolat (10%), cru, surgelé / Raw, deepfrozen wheat product with butter (21%) and chocolate (10%) – 60g

Code

54908

Opmerking / Note

EAN Consumentenverpakking / Emballage consommateur / Consumer packaging

EAN Karton / Carton / Box

5414657030658

Oorsprong / Origine / Origin

EU



1. Ingrediënten / Ingrédients / Ingredients

Ingrediënten: Deeg 90%: **TARWEBLOEM**, boter (21%) (**MELK**), water, suiker, gist, **TARWEGLUTEN**, zout, enzymen, meelverbeteraar (E300), **TARWEMOUTBLOEM**. Chocolade 10%: suiker, cacao poeder, cacao boter, emulgator: lecithine (**SOJA**), natuurlijk vanille aroma

Kan sporen bevatten van ei, noten.

Ingrédients: Pâte 90% : Farine de **BLÉ**, beurre (21%) (**LAIT**), eau, sucre, levure, **GLUTEN DE BLÉ**, sel, enzymes, agent de traitement de la farine (E300), farine de **BLÉ** malté. Chocolat 10% : sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine (**SOJA**), arôme naturel de vanille.

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

Ingredients: Pastry 90% : **WHEAT** flour, butter (21%) (**MILK**), water, sugar, yeast, **WHEAT GLUTEN**, salt, enzymes, flour treatment agent (E300), **WHEAT** malted flour. Chocolate 10% : sugar, cocoa paste, cocoa butter, emulsifier : lecithin (**SOYA**), vanilla natural flavouring

May contain traces of egg, 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)		60	
Lengte/ Longueur/ Length (cm)	8,5	9,0	9,5
Breedte/ Largeur/ Width(cm)	4,4	4,7	5,0
Hoogte/ hauteur/ height (cm)	1,5	1,7	1,9

NUTRITIONELE WAARDEN/ VALEURS NUTRITIVES/ NUTRITIONAL VALUES*	g/ 100 g
Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values(kJ)	1584
Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values (kcal)	379
Vetten/ Graisses/ Fats	18,9
Waarvan verzadigd/ dont saturé/ of which saturated	11,8
Koolhydraten/Hydrates de carbone/ Carbohydrates	43,7
Waarvan suikers/dont sucres/of which sugars	12
Voedingsvezels/ Fibres/ Dietary fibre	1,9
Eiwitten/ Protéines/ Proteins	7,9
Zout / Sel / Salt	0,92

*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	200				
Voorverpakking / karton Pré-emballage / carton Prepackage / box	1	Zak/ sachet/ Bag		400+165*680	mm
Stuks / karton Pièces / carton Units / box	200	Karton/ carton/ box		385*285*208	mm

Total	Netto /net (kg)	Bruto/ brut (kg)
Gewicht/ poids/ weight	12	12,44

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	7
Totaal aantal kartons per pallet / nombre de cartons par palette / number of cases per palet	56
Hoogte pallet / hauteur de la palette / height of palet	1,61m
Aantal stuks per palet / nombre de pièces par palette / number of pieces/pallet	11200

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	7
Totaal aantal kartons per pallet / nombre de cartons par palette / number of cases per palet	56
Hoogte pallet / hauteur de la palette / height of palet	1,61m
Aantal stuks per palet / nombre de pièces par palette / number of pieces per pallet	11200

4. Bewaring/ Conservation

BEWAARINSTRUCTIES / INSTRUCTIONS DE CONSERVATION / CONSERVATION/ AUFBEWAHRUNGSHINWEISE	
Bewaartermijn op -18 °C na productie (THT)/ Conservation à -18 °C après production (DLUO)/ Shelf life at -18 °C after production (BBD)/ Haltbarkeit bei -18°C nach der Produktion (MHD)	6 maand/ mois/ months/ Monaten
Bewaartermijn na afbakken/ Conservation après cuisson/ conservation after baking / Erhaltung nach dem backen	24 Uur/ heures/ hours/ Stunden
De zak telkens goed sluiten. Na ontdooiing niet opnieuw invriezen. Bien refermer le sac après chaque utilisation. Ne pas recongeler après décongélation. Den Beutel nach jedem Gebrauch gut schließen. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren. 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	Direct-rijst/ pousse directe/ direct-rise: 1h45; 27°C Rijzen/ pousse/ rise: 2h45; 27°C
Verwarm de oven voor op / Préchauffez le four à / Preheat the oven	230 °C
Baktemperatuur / Cuire à / Baking temperature	185 -200 °C
Baktijd / Cuire pendant / Baking time	20 – 22 min

* 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.