



TECHNISCHE FICHE/FICHE TECHNIQUE/TECHNICAL DATASHEET

1. Identificatie van het product / Identification du produit / Identification of the product

	<i>Diversi Foods</i>	<i>Eancode</i>
Artikel nummer/Code article/article code	1831	5420001092562

Omschrijving/Désignation/Description :

**Mini Koeken Assortiment (3 Srt) 30 g - Ass. Mini Viennoiserie (3 Srt) 30 g
Mini Viennoiserie (3 Pcs) 30 g**

Voorgerezen, diepgevroren bladerdeeggebak
Produit de pâte, prépoussé et surgelé
Pre-proofed, deepfrozen puff pastry



2. Ingrediënten / Ingrédients / Ingrédients

Mini croissant (boter/beurre) (A)

TARWEbloem, **BOTER** (24%) (melk), water, suiker, gist, **TARWEGLUTEN**, hele **EIEREN**, zout, gemout **TARWE**meel, inactieve gist, meelverberaar: E300, enzymen (xylanase, α -amylase, cellulase, transglutaminase).

Farine de **BLE**, **BEURRE** (24%)(lait), eau, sucre, levure, **GLUTEN DE BLE**, **ŒUFS** entiers, sel, farine de **BLE** malté, levure désactivée, agent de traitement de la farine E300, enzymes (xylanases, α -amylase, cellulase, transglutaminase)

WHEAT flour, **BUTTER**(24%)(milk), water, sugar, yeast, **WHEAT GLUTEN**, whole **EGGS**, salt, **MALTED WHEAT** flour, deactivated yeast, flour treatment agent E300, enzymes (xylanases, α -amylase, cellulase, transglutaminase)

Mini chocoladebroodje boter / Mini pain au chocolat beurre (B) :

TARWEbloem, **BOTER** (21,5%) (melk), water, chocolade (10%) (suiker, cacaopasta, cacaoboter, emulgator: zonnebloemlecithine, natuurlijk vanille aroma), suiker, gist, **TARWEGLUTEN**, hele **EIEREN**, zout, gemout **TARWE**meel, inactieve gist, meelverbeteraar : E300, enzymen (xylanase, α -amylase, cellulase, transglutaminase).

Farine de **BLE**, **BEURRE** (21,5%) (Lait), eau, chocolat (10%) (Sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine de tournesol, arôme naturel de vanille), sucre, levure, **GLUTEN DE BLE**, **ŒUFS** entiers, sel, farine de **BLE** malté, levure désactivée, agent de traitement de la farine : E300, enzymes (xylanases, α -amylase, cellulase, transglutaminase)

WHEAT flour, **BUTTER** (21,5%) (milk), water, chocolate(10%)(sugar, cocoa paste, cocoa butter, emulsifier : sunflowerlecithine, natural vanilla flavor), sugar, yeast, **WHEAT GLUTEN**, whole **EGGS**, salt, **MALTED WHEAT** flour, deactivated yeast, flour treatment agent: E300, enzymes(xylanases, α -amylase, cellulase, transglutaminase)

Mini ronde Suisse / Mini pain aux raisins (C) :

TARWEbloem, **ROOM** (20%)(water, suiker, gemodificeerd zetmeel, **WEI** (melk), **ROOM**poeder, magere **MELK**poeder, **MELK**eiwit, **EIWIT**poeder, verdikkingsmiddel E401, aroma's, kleurstof: beta-caroteen), **BOTER** (15,5%)(melk), rozijnen (15%), water, suiker, gist, **TARWEGLUTEN**, hele **EIEREN**, zout, gemoute **TARWE**meel, inactieve gist, meelverbeteraar E300, enzymen (xylanases, α -amylase, cellulase, transglutaminase).

Farine de **BLE**, **CREME** (20%) (Eau, sucre, amidon modifié, **LACTOSERUM** (lait), poudre de **CREME**, poudre de **LAIT** écrémé, protéines de **LAIT**, poudre de blanc d'**ŒUFS**, épaississant E401, arômes, colorant : bêta carotène), **BEURRE** (15,5%) (Lait), raisins (15%), eau, sucre, levure, **GLUTEN DE BLE**, **ŒUFS** entiers, sel, farine de **BLE** malté, levure désactivée, agent de traitement de la farine E300, enzymes (xylanases, α -amylase, cellulase, transglutaminase)

WHEAT flour, **CREAM** (20%) (water, sugar, modified yeast, **WHEY**(milk), **CREAM** powder, skimmed **MILK** powder, **MILK** protein, **EGG**-white powder, thickener E401, aroma, coloring agent: beta-carotene), **BUTTER** (15,5%) (milk), raisins (15%), water, sugar, yeast, **WHEAT GLUTEN**, whole **EGGS**, salt, **MALTED WHEAT** flour, deactivated yeast, flour treatment agent E300, enzymes (xylanases, α -amylase, cellulase, transglutaminase)

Kan sporen bevatten van: soja, sesam, noten.

Peut contenir des traces de: noix, soja, sésame.

Can contain traces of soy, sesame, nuts

3. Karakteristieken / Caractéristiques / Characteristics

	MIN	NORM	MAX
Gewicht/poids/weight (g)			
A		30	
B		30	
C		35	
Lengte/longueur/length (cm)			
A	7,5	8	8,5
B	5,5	6	6,5
C	5,5	6	6,5
Breedte / largeur / Width / Breite (cm)			

A	-	-	-
B	3,5	4	4,5
C	5,5	6	6,5
Hoogte / hauteur / Height / Höhe (cm)			
A	-	-	-
B	-	-	-
C	1,75	2,25	2,75

Croissant boter / beurre (A)

NUTRITIONELE WAARDEN/ VALEURS NUTRITIVES/ NUTRITIONAL VALUES/NÄHRWERT	g/ 100 g
Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values/Energie-wert (kcal/kJ)	348 / 1465
Eiwitten/Protéines/Proteins/Eiweiß (g)	7,3
Koolhydraten/Hydrates de carbone/Carbohydrates (g)	33,4
Waarvan suikers/dont sucres/of which sugars (g)	5,4
Vetten/Graisses/Fats/Fette (g)	20,1
Waarvan verzadigd/dont saturé/ of which saturated/gesättigte Fettsäuren (g)	13,7
Voedingsvezels/Fibres/Food fibres/Faser (g)	1,9
Sodium/Natrium (g)	0,92

Mini chocoladebroodje boter / Mini pain au chocolat beurre (B)

NUTRITIONELE WAARDEN/ VALEURS NUTRITIVES/ NUTRITIONAL VALUES/NÄHRWERT	g/ 100 g
Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values/Energie-wert (kcal/kJ)	362 / 1524
Eiwitten/Protéines/Proteins/Eiweiß (g)	7,2
Koolhydraten/Hydrates de carbone/Carbohydrates (g)	36
Waarvan suikers/dont sucres/of which sugars (g)	10,2
Vetten/Graisses/Fats/Fette (g)	20,5
Waarvan verzadigd/dont saturé/ of which saturated/gesättigte Fettsäuren (g)	13,8
Voedingsvezels/Fibres/Food fibres/Faser (g)	2,4
Sodium/Natrium (g)	0,83

Mini ronde Suisse / Mini pain au raisins (C) :

NUTRITIONELE WAARDEN/ VALEURS NUTRITIVES/ NUTRITIONAL VALUES/NÄHRWERT	g/ 100 g
Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values/Energie-wert (kcal/kJ)	288 / 1212
Eiwitten/Protéines/Proteins/Eiweiß (g)	5,5
Koolhydraten/Hydrates de carbone/Carbohydrates (g)	35,6
Waarvan suikers/dont sucres/of which sugars (g)	15,6
Vetten/Graisses/Fats/Fette (g)	13,3
Waarvan verzadigd/dont saturé/ of which saturated/gesättigte Fettsäuren (g)	8,9
Voedingsvezels/Fibres/Food fibres/Faser (g)	2,1
Sodium/Natrium (g)	0,61

4. Verpakking / Conditionnement / Packing conditions

	<i>Hoeveelheid Quantité Quantity</i>	<i>Type</i>	<i>Gewicht Poids Weight</i>	<i>Afmetingen Dimensions</i>
Stuks/voorverpakking Pièces /pré-emballage Pieces/Pre-packing	30			
Voorverpakking / karton Pré-emballage / carton Pre-packing/Box	3	Zak/sachet/bag		
Stuks/karton Pièces/carton Pieces/Box	90	Karton/carton/ Box		39*26*14 cm

	<i>Netto/net (kg)</i>	<i>Bruto/brut/gross (kg)</i>
Gewicht/poids / Weight	2,850	3,35

Palletisatie/palettisation :

Type pallet / Modèle palette / type of pallet	Euro
Aantal kartons per laag / Nombre de cartons par plan / Amount of boxes per layer	9
Aantal lagen per pallet / Nombre de plans par palette / Amount of layers per pallet	13
Totaal aantal kartons per pallet / nombre de cartons par palette / Total amount of boxes per pallet	117
Hoogte pallet / Hauteur de la palette / Height of the pallet	197 cm
Positie van het product in de verpakking / Position des produits dans l'emballage / Position of the product in the box	Bulk / Vrac / Masse
Stuks per pallet/ Pièces par palette/ Pieces per pallet	10530

5. Bewaring / Conservation

Bewaartermijn op -18°C(THT) / Conservation à -18°C(DLV) / Conservation at -18°C (BBD) – na productie/après production/after production	12 maand
Bewaartermijn na afbakken / Conservation après cuisson / conservation after baking	12 u/h

6. Gebruik / Utilisation / Use :

AFBAKINSTRUCTIES / INSTRUCTIONS DE CUISSON / BAKING INSTRUCTIONS / AUFBACKANLEITUNG*	
Ontdooien gedurende/ Décongelez pendant/Defrost during/Auftauen für	15 min.
Verwarm de oven voor op / Préchauffez le four à / Preheat the oven / Heiz den Ofen vor auf	215 °C
Baktemperatuur / Cuire à / Baking temperature / Backen auf	185 °C
Baktijd / Cuire pendant / Baking time / Backzeit	12-14 min

Product mag na ontdooien niet meer opnieuw ingevroren worden/ Ne jamais recongeler un produit décongelé/ Defrosted product cannot be frozen again/ Produkt sollte nicht wieder eingefroren werden, wenn aufgetaut.

* Het resultaat van het afbakken van de producten is zeer sterk afhankelijk van de gebruikte oveninstallatie. Om praktische redenen kunnen de door u 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 .