

TECHNISCHE FICHE - FICHE TECHNIQUE
TECHNICAL DATASHEET - TECHNISCHES DATENBLATT

Datum / Date / Daten:

19/07/2023

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

Omschrijving / Désignation / Description / Beschreibung

Chocoladebroodje boter en crème 90g cru / Petit pain chocolat beurre et crème 90g cru

Wettelijke benaming / Dénomination légale / Legal name / Verkehrsbezeichnung

Cru, diepgevroren tarweproduct met chcolade- crème vulling / Produit de blé cru et congelé fourré à la crème au chocolat

Code

1679

EAN Karton / Carton / Box

5420001089609

Oorsprong / Origine / Origin / Ursprung

EU

1. Ingrediënten / Ingrédients / Ingredients / Zutaten

Ingrediënten: **TARWE**bloem, bakkersroom 21% (water, suiker, gemodificeerd zetmeel, **MELK**poeder, **WEI (MELK)**, **EI**, kokosolie, verdikkingsmiddel (E339ii, E516, E450iii), geleermiddel (E401), aroma's, conserveermiddel (E202), kleur (E160ai)), chocolade 11% (suiker, cacaomassa, cacaoboter, **SOJA**lecithine, natuurlijk vanillearoma,), boter (**MELK**) 10%, water, gist, suiker, **TARWEGLUTEN**, zout, dextrose, fructose, gehydrolyseerde **TARWE**eiwitten, zuurteregelaar (E300), kleurstof (E160aii), enzymen, saccharose.

Kan sporen bevatten noten.

Ingrédients : Farine de **FROMENT**, crème pâtissière 21 % (eau, sucre, amidon modifié, poudre de **LAIT**, lactosérum (**LAIT**), huile de coco, **OEUF**, épaississant (E339ii, E516, E450iii), gélifiant (E401), arômes, conservateur (E202), colorant (E160ai)), chocolat 12% (sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, lécithine de **SOJA**, arôme naturel de vanille), beurre (**LAIT**) 10%, eau, levure, sucre, **GLUTEN de BLE**, sel, dextrose, fructose, protéines de **BLE** hydrolysées, acidifiant (E300), colorant (E160aii), enzymes, saccharose.

Peut contenir des traces de noix.

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 (g)	105	110	136
Lengte/ Longueur/ Length (cm)	8,5	9	9,5
Breedte/ Largeur/ Width(cm)	4,2	4,5	4,8
Hoogte/ hauteur/ height (cm)	1,4	1,5	1,6

NUTRITIONELE WAARDEN/ VALEURS NUTRITIVES/ NUTRITIONAL VALUES/ NÄHRWERT	g/ 100 g
Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values (kJ)	1337
Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values (kcal)	320
Vetten/ Graisses/ Fats	16,4
Waarvan verzadigd/ dont saturé/ of which saturated	10,9
Koolhydraten/Hydrates de carbone/ Carbohydrates	36
Waarvan suikers/dont sucres/of which sugars	12,5
Eiwitten/ Protéines/ Proteins	5,5
Zout / Sel / Salt	0,7

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
Moulds	<1000	CFU	1 g

3. Verpakking / Conditionnement / Packaging / Verpackung

	Hoeveelheid / Quantité / Quantity / Menge	Type/ Typ	Gewicht / poids / weight	Afmetingen / Dimensions / Sizes/Abmessungen	
Stuks / voorverpakking Pièces / pré-emballage Units / prepackage Stück / Gebinde	150				
Voorverpakking / karton Pré-emballage / carton Prepackage / box Gebinde/ Karton	1	Zak/ sachet/ bag/ Beutel	15 g	660 x 400	mm
Stuks / karton Pièces / carton Units / box Stück/Karton	150	Karton/ carton/ box	500 g	385 x 265 x 255	mm

Total	Netto /net (kg)	Bruto/ brut (kg)
Gewicht/ poids/ weight/ Gewicht	14,25	15,0

PALLETISATIE / PALETTISATION / PALLETISING / PALETTIERUNG - PRODUCTION	
Type pallet / type de palette/ pallet type/ Palettentyp	EURO
Aantal kartons per laag / nombre de cartons par plan / number of cases per layer / Anzahl Kartons pro Lage	8
Aantal lagen per pallet / nombre de plans par palette / number of layers per palet / Anzahl Lagen pro Palette	5
Totaal aantal kartons per pallet / nombre de cartons par palette / number of cases per palet / Anzahl Kartons pro Palette	40
Aantal stuks per palet / nombre de pièces par palette / number of pieces/pallet / Anzahl Stück pro Palette	6000

PALLETISATIE / PALETTISATION / PALLETISING / PALETTIERUNG -- XPO	
Type pallet / type de palette/ pallet type/ Palettentyp	EURO
Aantal kartons per laag / nombre de cartons par plan / number of cases per layer / Anzahl Kartons pro Lage	8
Aantal lagen per pallet / nombre de plans par palette / number of layers per palet / Anzahl Lagen pro Palette	5
Totaal aantal kartons per pallet / nombre de cartons par palette / number of cases per palet / Anzahl Kartons pro Palette	40
Aantal stuks per palet / nombre de pièces par palette / number of pieces/palet / Anzahl Stück pro Palette	6000

4. Bewaring/ Conservation/ Lagerung und Haltbarkeit

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
<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 nach jedem Gebrauch gut schließen. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren. Close the bag well after each use. After thawing don't freeze again.</p>	

5. Gebruik / Utilisation / usage/ Verarbeitungshinweis

AFBAKINSTRUCTIES / INSTRUCTIONS DE CUISSON / BAKING INSTRUCTIONS / AUFBACKANLEITUNG*	
Rijzen / Pousser / Rise / Steigen	90 min. – 26°C
Ontdooien gedurende/ Décongelez pendant/ Defrost during/ Auftauen für	45 min.
Verwarm de oven voor op / Préchauffez le four à / Preheat the oven / Ofen vorheizen auf	200°C
Baktemperatuur / Cuire à / Baking temperature / Backtemperatur	175°C
Baktijd / Cuire pendant / Baking time / Backzeit	20 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.

Date & Name supplier: Diversi Foods NV

Name: Goessens

Surname: Nils

Position: Quality Manager

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

Date & Signature: 19/07/2023