

TECHNISCHE FICHE - FICHE TECHNIQUE TECHNICAL DATASHEET

Datum / Date:

15/01/2024

Identificatie van het product / Identification du produit / Product identification

Omschrijving / Désignation / Description

SG1/MB2 Choco croquant 95g

Wettelijke benaming / Dénomination légale / Legal name

Vorgebakken, diepgevroren bladerdeeggebak met hazelnoten / Produit de pâte aux noisettes, précuit et surgelé / Deepfrozen, pre-baked puff pastry with Hazelnuts

Code

1125

EAN Karton / Carton / Box

5420001051255

Oorsprong / Origine / Origin

EU



1. Ingrediënten / Ingrédients / Ingredients

Ingrediënten: **TARWEBLOEM**, 20% nougatvulling (suiker, palmolie, 3%* **HAZELNOTEN**, mager cacaopoeder, **VOLLEMELKPOEDER**, raapzaadolie, emulgator: E322), boter (**MELK**), water, 5% **HAZELNOOTKROKANT** (suiker, 1%*geroosterde **HAZELNOTEN**), 3% gesneden **HAZELNOTEN**, gist, suiker, glucosesiroop, 1% chocoladestukjes (suiker, cacaomassa, cacaoboter, emulgator: E322), zout, **TARWEGLUTEN**, **TARWEMOUTBLOEM**, zoet **WEIPOEDER**, kokosvet, raapzaadolie, **TARWEZETMEEL**, meelverbeteraar: E300, enzymen, **MELKEIWITTEN**.

*gerelateerd aan het eindproduct

Kan sporen bevatten van andere noten, ei, sesamzaad, soja en selderij.

Ingrédients: farine de **BLÉ**, remlissage de nougat 20% (sucre, huile de palme, **NOISETTES** 3%*, cacao maigre en poudre, **LAIT** entier en poudre, huile de colza, émulsifiant: E322), beurre (**LAIT**), eau, croustillant de **NOISETTES** 5% (sucre, 1%* **NOISETTES** grillées), 3% **NOISETTES** tranchées, levure, sucre, sirop de glucose, pépites de chocolat 1% (sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, émulsifiant: E322), sel, **GLUTEN DE BLÉ**, farine de malt de **BLÉ**, lactosérum doux en poudre (**LAIT**), graisse de coco, huile de colza, amidon de **BLÉ**, agent de traitement de la farine: E300, enzymes, protéines de **LAIT**.

*lié au produit final

Peut contenir des traces d'autres fruits à coque, œuf, graines de sésame, soja et céleri.

Ingredients: **WHEAT** flour, nougat filling 20% (sugar, palm oil, **HAZELNUTS** 3%*, low-fat cocoa powder, whole **MILK** powder, rapeseed oil, emulsifier: E322), butter (**MILK**), water, **HAZELNUT** brittle 5% (sugar, 1%* roasted **HAZELNUTS**), 3% sliced **HAZELNUTS**, yeast, sugar, glucose syrup, chocolate chips 1% (sugar, cocoa mass, cocoa butter, emulsifier: E322), salt, **WHEAT GLUTEN**, **WHEAT** malt flour, sweet whey powder (**MILK**), coconut fat, rapeseed oil, **WHEAT** starch, flour treatment agent: E300, enzymes, **MILK** proteins.

*related to the end product

May contain traces of other nuts, egg, sesame seeds, soy and celery.

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)	90	95	105
Lengte/ Longueur/ Length (cm)	9	10	10,5
Breedte/ Largeur/ Width(cm)	5,5	6	6,5
Hoogte/ hauteur/ height (cm)	3	3,5	4

NUTRITIONELE WAARDEN/ VALEURS NUTRITIVES/ NUTRITIONAL VALUES*	g/ 100 g
Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values(kJ)	1731
Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values (kcal)	415
Vetten/ Graisses/ Fats	23,9
Waarvan verzadigd/ dont saturé/ of which saturated	11,5
Koolhydraten/Hydrates de carbone/ Carbohydrates	43,9
Waarvan suikers/dont sucres/of which sugars	20,7
Voedingsvezels/ Fibres/ Dietary fibre	1,8
Eiwitten/ Protéines/ Proteins	5,2
Zout / Sel / Salt	0,79

*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
Moulds	<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	42				
Voorverpakking / karton Pré-emballage / carton Prepackage / box	1	Zak/ sachet/ Bag	16,6 g	600*430	mm
Stuks / karton Pièces / carton Units / box	42	Karton/ carton/ box	284 g	398*298*150	mm

Total	Netto /net (kg)	Bruto/ brut (kg)
Gewicht/ poids/ weight	3,99 kg	4,475 kg

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	11
Totaal aantal kartons per pallet / nombre de cartons par palette / number of cases per palet	88
Hoogte pallet / hauteur de la palette / height of palet	180
Aantal stuks per palet / nombre de pièces par palette / number of pieces/pallet	3696

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	11
Totaal aantal kartons per pallet / nombre de cartons par palette / number of cases per palet	88
Hoogte pallet / hauteur de la palette / height of palet	180
Aantal stuks per palet / nombre de pièces par palette / number of pieces per pallet	3696

4. Bewaring/ Conservation

BEWAARINSTRUCTIES / INSTRUCTIONS DE CONSERVATION / CONSERVATION	
Bewaartermijn op -18 °C na productie (THT)/ Conservation à -18 °C après production (DLUO)/ Shelf life at -18 °C after production (BBD)	9 maand/ mois/ months
Bewaartermijn na afbakken/ Conservation après cuisson/ conservation after baking	24 Uur/ heures/ hours
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

AFBAKINSTRUCTIES / INSTRUCTIONS DE CUISSON / BAKING INSTRUCTIONS *	
Ontdooien gedurende/ Décongelez pendant/ Defrost during	15'
Verwarm de oven voor op / Préchauffez le four à / Preheat the oven	215°C
Baktemperatuur / Cuire à / Baking temperature	165-175°C
Baktijd / Cuire pendant / Baking time	20-22

* 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: 15/01/2024

