

TECHNISCHE FICHE - FICHE TECHNIQUE
TECHNICAL DATASHEET

Datum / Date:

07/07/2022

Identificatie van het product / Identification du produit / Product identification

Omschrijving / Désignation / Description

2 * Jonagold Cake / 2 * Cake Jonagold

Wettelijke benaming / Dénomination légale / Legal name

Volledig gebakken, diepgevroren cake met appel 28% / Cake aux pommes 28%, cuit et surgelé/ FB, deepfrozen cake with apple 28%

Code

1037

EAN Consumentenverpakking / Emballage consommateur / Consumer packaging

5420001038270

EAN Karton / Carton / Box

5420001038072

Oorsprong / Origine / Origin

EU



1. Ingrediënten / Ingrédients / Ingredients

Ingrediënten: Appels (Jonagold) (28%), **TARWEBLOEM**, suiker, plantaardige olie (palm, koolzaad), **IEEREN**, water, zetmeel (aardappel, **TARWE**), rijsmiddel (E450, E500), glucosestroop, magere **MELK**, gemodificeerd zetmeel (aardappel), emulgator (E471, E472b, E475), stabilisator (E466), zout, aroma, kleurstof (E160a), verdikkingsmiddel (E415), geleermiddel (E440), **TARWEMOUTBLOEM**, meelverbeteraar (E300), voedingszuur (E330), conserveermiddel (E202), zuurteregelaar (E330, E509, E341), antioxidant (E300).

Kan sporen bevatten van noten en soja

Ingrédients: Pommes de Jonagold (28%), farine de **BLE**, sucre, huile végétale (palme, colza), **OEUFs**, eau, amidon (pomme de terre, **BLE**), poudre à lever (E450, E500), sirop de glucose, **LAIT** écrémé, amidon modifié (pomme de terre), émulsifiant (E471, E472b, E475), stabilisant (E466), sel, arôme, colorant (E160a), épaississant (E415), gélifiant (E440), farine de **BLE** malté, agent de traitement de la farine (E300), acidifiant (E330), conservateur (E202), correcteur d'acidité (E330, E509, E341), antioxydant (E300).

Contient des traces de fruits à coque et soja.

Ingredients: Apples 28% (type Jonagold), **WHEAT** flour, sugar, vegetable oil (palm, rapeseed), **EGGS**, water, starch (potato, **WHEAT**), raising agent (E450, E500), glucose syrup, skimmed **MILK**, modified starch (potato), emulsifier (E471, E472b, E475), stabilizer (E466), salt, flavor, coloring (E160a), thickener (E415), gelling agent (E440), malted **WHEAT** flour, flour treatment agent (E300), acid (E330), preservative (E202), acid regulator (E330, E509, E341), antioxidant (E300).

May contain traces of nuts and soya.

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)		950	
Lengte/ Longueur/ Length (cm)		22	
Breedte/ Largeur/ Width(cm)		22	

NUTRITIONELE WAARDEN/ VALEURS NUTRITIVES/ NUTRITIONAL VALUES*	g/ 100 g
Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values(kJ)	1353
Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values (kcal)	323
Vetten/ Graisses/ Fats	17
Waarvan verzadigd/ dont saturé/ of which saturated	3,8
Koolhydraten/Hydrates de carbone/ Carbohydrates	38
Waarvan suikers/dont sucres/of which sugars	20
Voedingsvezels/ Fibres/ Dietary fibre	1,0
Eiwitten/ Protéines/ Proteins	4,1
Zout / Sel / Salt	0,86

*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	1	Onderlegger/ sous étagère/ under tray	16,2g	215*215	mm
Voorverpakking / karton Pré-emballage / carton Prepackage / box	2	Blister /Blistère	70g	222*222*80	mm
Stuks / karton Pièces / carton Units / box	2	Karton/ carton/ box	+300g	590*260*130	mm

Total	Netto /net (kg)	Bruto/ brut (kg)
Gewicht/ poids/ weight	1,9	2,4

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	6
Aantal lagen per pallet / nombre de plans par palette / number of layers per palet	12
Totaal aantal kartons per pallet / nombre de cartons par palette / number of cases per palet	72
Hoogte pallet / hauteur de la palette / height of palet	183
Aantal stuks per palet / nombre de pièces par palette / number of pieces/pallet	144

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	6
Aantal lagen per pallet / nombre de plans par palette / number of layers per palet	12
Totaal aantal kartons per pallet / nombre de cartons par palette / number of cases per palet	72
Hoogte pallet / hauteur de la palette / height of palet	183
Aantal stuks per palet / nombre de pièces par palette / number of pieces per pallet	144

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)	5 maand/ mois/ months
Bewaartermijn na ontdooien/ Conservation après décongeler/ conservation after defrosting (4°C)	144 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	12 uur/heures/hours

* 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: Devillé

Surname: Sofie

Position: Quality Officer

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

Date & Signature: 07/07/2022

