TECHNISCHE FICHE - FICHE TECHNIQUE
TECHNICAL DATASHEET

Datum / Date:

20/05/2021

Identificatie van het product / Identification du produit / Product identification

Omschrijving / Désignation / Description

Boter Croissant 24% Boter 70G / Croissant Au Beurre 24% Beurre 70G/ Butter-Croissant 24% Butter 70G

Wettelijke benaming / Dénomination légale / Legal name

Voorgerezen, diepgevroren bladerdeeggebak met boter 24% / Pâte feuilletée prépouser et surgelée au beurre 24% / Pre-proofed, frozen puff pastry with butter 24%

Code

1825

EAN Karton / Carton / Box

5420001092425

Oorsprong / Origine / Origin

EU



1. Ingrediënten / Ingrédients / Ingredients

Ingrediënten: **TARWEBLOEM**, boter 24% (**MELK**), water, suiker, gist, **EIEREN**, **TARWEGLUTEN**, zout, gemoute **TARWEBLOEM**, gedeactiveerde gist, bloemverbeteraar: E300, enzymen.
Kan sporen bevatten van noten.

Ingrédients : farine de **BLE** , beurre 24% (**LAIT**), eau, sucre, levure, **ŒUFS** , **GLUTEN DE BLE**, sel, farine de **BLE** malté, levure désactivée, agent de traitement de la farine E300, enzymes.
Peut contenir des traces de noix.

Ingredients : **WHEAT** flour, butter 24% (**MILK**), water, sugar, yeast, **EGGS**, **WHEAT GLUTEN**, salt, malted **WHEAT** flour, deactivated yeast, flour treatment agent: E300, enzymes.
May contain traces of nuts

Dit product is vrij van GMO / Produit sans OGM / GMO-free product

2. Karakteristieken / Caractéristiques/ Product characteristics

	MIN	NORM	MAX
Gewicht/ poids/ weight (g)		70	
Lengte/ Longueur/ Length (cm)	12	13	14
Breedte/ Largeur/ Width (cm)	5	5,5	6
Hoogte/ hauteur/ height (cm)	3	3,5	4

NUTRITIONELE WAARDEN/ VALEURS NUTRITIVES/ NUTRITIONAL VALUES	g/ 100 g
Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values (kJ)	**1459**
Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values (kcal)	**349**
Vetten/ Graisses/ Fats	**20**
Waarvan verzadigd/ dont saturé/ of which saturated	**14**
Koolhydraten/Hydrates de carbone/ Carbohydrates	**34**
Waarvan suikers/dont sucres/of which sugars	**1,2**
Voedingsvezels/ Fibres/ Dietary fibre	**1,5**
Eiwitten/ Protéines/ Proteins	**7,6**
Zout / Sel / Salt	**0,9**

MICROBIOLOGIE / MICROBIOLOGY			
Tests	**Results**	**Unit**	**per**
Salmonella spp	Absent	CFU	25 g
Listeria monocytogenes	Absent	CFU	25 g
Staphylococcus aureus	<10	CFU	1 g
Coliforms	<100	CFU	1 g
Bacillus cereus	<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	30				
Voorverpakking / karton Pré-emballage / carton Prepackage / box	**2**	Zak/ sachet/ bag	20g		mm
Stuks / karton Pièces / carton Units / box	**60**	Karton/ carton/ box	460g	**400*300*230**	mm

Total	**Netto /net (kg)**	**Bruto/ brut (kg)**
Gewicht/ poids/ weight	**4,2**	**4,7**

PALLETISATIE / PALETTISATION / PALLETISING - PRODUCTION	
Type pallet / type de palette/ pallet type	**EURO**
Aantal kartons per laag / nombre de cartons par plan / number of cases per layer	**8**
Aantal lagen per pallet / nombre de plans par palette / number of layers per palet	**8**
Totaal aantal kartons per pallet / nombre de cartons par palette / number of cases per palet	**64**
Hoogte pallet / hauteur de la palette / height of palet	**198**
Aantal stuks per palet / nombre de pièces par palette / number of pieces/pallet	**3840**

PALLETISATIE / PALETTISATION / PALLETISING - XPO	
Type pallet / type de palette/ pallet type	**EURO**
Aantal kartons per laag / nombre de cartons par plan / number of cases per layer	**8**
Aantal lagen per pallet / nombre de plans par palette / number of layers per palet	**8**
Totaal aantal kartons per pallet / nombre de cartons par palette / number of cases per palet	**64**
Hoogte pallet / hauteur de la palette / height of palet	**198**
Aantal stuks per palet / nombre de pièces par palette / number of pieces/pallet	**3840**

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)**	**12 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 min.**
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	**18-20 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: Devillé
Surname: Sofie
Position: Quality Officer

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

Date & Signature: 20/05/2021 