TECHNISCHE FICHE - FICHE TECHNIQUE
TECHNICAL DATASHEET

Datum / Date:

18/02/2025

Identificatie van het product / Identification du produit / Product identification

Omschrijving / Désignation / Description

Mini Koeken Assortiment (3 Srt) 30g / Ass. Mini Viennoiserie (3 Srt) 30g / Mini Currant Buns (3 Pcs) 30g

Wettelijke benaming / Dénomination légale / Legal name

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

Code

1831

EAN Karton / Carton / Box

5420001092562

Oorsprong / Origine / Origin

EU



1. Ingrediënten / Ingrédients / Ingredients

Mini croissant (boter/beurre/butter) (A)
Ingrediënten: **TARWEBLOEM**, boter (**MELK**) 24%, water, gist, suiker, **TARWEGLUTEN**, **EIEREN**, zout, **TARWEMOUTBLOEM**, gedeactiveerde gist, meelverbeteraar: E300, enzymen.
Ingrédients: farine de **BLE**, beurre (**LAIT**) 24%, eau, levure, sucre, **GLUTEN** de **BLE**, **OEUFS**, sel, farine de **BLE** malté, levure désactivée, agent de traitement de la farine: E300, enzymes.
Ingredients: **WHEAT** flour, butter (**MILK**) 24%, water, yeast, sugar, **WHEAT GLUTEN**, **EGGS**, salt, malted **WHEAT** flour, deactivated yeast, flour treatment agent: E300, enzymes.

Mini chocoladebroodje boter / Mini pain au chocolat beurre / Mini chocolate bread butter (B) :
Ingrediënten: **TARWEBLOEM**, boter (**MELK**) (21%), water, chocolade 10% [suiker, cacaomassa*, cacaoboter*, emulgator (zonnebloemlecithine), natuurlijk vanille aroma], suiker, gist, hele **EIEREN**, **TARWEGLUTEN**, zout, gemoute **TARWEBLOEM**, geinactiveerde gist, meelverbeteraar: E300, enzymen.
Ingrédients: farine de **BLE**, beurre (**LAIT**) (21%), eau, chocolat 10% (sucre, pâte de cacao*, beurre de cacao*, émulsifiant [lécithine de tournesol], arôme naturel de vanille), sucre, levure, **OEUFS** entiers, **GLUTEN DE BLE**, sel, farine de **BLE** malté, levure désactivée, agent de traitement de la farine (E300), enzymes.
Ingredients: **WHEAT** flour, butter (**MILK**) (21%), water, chocolate 10% (sugar, cocoa paste*, cocoa butter*, emulsifier (sunflower lecithin), natural vanilla flavour), sugar, yeast, whole **EGGS**, **WHEAT GLUTEN**, salt, malted **WHEAT** flour, deactivated yeast, flour treatment agent (E300), enzymes.

Mini Suisse (C):
Ingrediënten: banketbakkersroom 29% (water, suiker, zetmeel, wei (**MELK**), volle **MELKPOEDER**, natuurlijk vanillearoma, wortelextract, kurkuma-olie-extract), **TARWEBLOEM**, boter (**MELK**) 14%, water, rozijnen 10% (rozijnen, plantaardige olie (zonnebloem-, raapzaad- of katoenzaad)), suiker, gist, hele **EIEREN**, zout, **TARWEGLUTEN**, gedeactiveerde gist, **TARWEMOUTBLOEM**, meelverbeteraar E300, enzymen.
Ingrédients: crème pâtissière 29% (eau, sucre, amidon, lactosérum (**LAIT**), **LAIT** entier en poudre, arôme naturel de vanille, extrait de carotte, extrait d'huile de curcuma), farine de **BLÉ**, beurre (**LAIT**) 14%, eau, raisins secs 10% (raisins secs, huile végétale (tournesol ou colza ou coton)), sucre, levure, **OEUFS** entiers, sel, **GLUTEN DE BLÉ**, levure désactivée, farine de **BLÉ** malté, agent de traitement de la farine E300, enzymes.
Ingredients: pastry cream 29% (water, sugar, starch, whey (**MILK**), whole **MILK** powder, natural vanilla flavouring, carrot extract, turmeric oil extract), **WHEAT** flour, butter (**MILK**) 14%, water, raisins 10% (raisins, vegetable oil (sunflower or rapeseed or cottonseed)), sugar, yeast, whole **EGGS**, salt, **WHEAT GLUTEN**, deactivated yeast, malted **WHEAT** flour, flour treatment agent E300, enzymes.

Kan bevatten: noten en soja
Peut contenir des fruits à coque et soja
May contain nuts and soy

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

2. Karakteristieken / Caractéristiques/ Product characteristics

	MIN	NORM	MAX
Gewicht/poids/weight/Gewicht (g)			
A		30	
B		30	
C		30	
Lengte/Longueur/Length (cm)			
A	7,5	8,5	9,5
B	6	6,5	7
C	5,5	6	6,5
Breedte/Largeur/Width (cm)			
A	3	4	5
B	3,5	4	4,5
C	4	5,75	7,5
Hoogte /hauteur/height (cm)			
A	2	3	4
B	-	-	-
C	1,75	2,25	2,75

GEMIDDELDE NUTRITIONELE WAARDEN/ VALEURS NUTRITIVES MOYENNES/ AVERAGES NUTRITIONAL VALUES*	g/ 100 g
Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values(kJ)	**1431**
Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values (kcal)	**342**
Vetten/ Graisses/ Fats	**18,7**
Waarvan verzadigd/ dont saturé/ of which saturated	**11,9**
Koolhydraten/Hydrates de carbone/ Carbohydrates	**37**
Waarvan suikers/dont sucres/of which sugars	**10,5**
Voedingsvezels/ Fibres/ Dietary fibre	**1,8**
Eiwitten/ Protéines/ Proteins	**5,8**
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***	***Gewicht / poids / weight***	***Afmetingen / Dimensions / Sizes***	
Stuks / voorverpakking Pièces / pré-emballage Units / prepackage	30				
Voorverpakking / karton Pré-emballage / carton Prepackage / box	**3**	Zak/sachet/ bag			mm
Stuks / karton Pièces / carton Units / box	**90**	Karton/ carton/ box		**390*260*150**	mm

Total	***Netto/net(kg)***	***Bruto/brut (kg)***
Gewicht/poids/ weight	**2,7**	**3,2**

PALLETISATIE / PALETTISATION / PALLETISING - PRODUCTION	
Type pallet /modèle palette /Pallet type	**Euro**
Aantal kartons per laag /nombre de cartons par plan / #cases/layer	**9**
Aantal lagen per pallet /nombre de plans par palette / #layers/palet	**13**
Totaal aantal kartons per pallet /nombre de cartons par palette / #cases/palet	**117**
Hoogte pallet /hauteur de la palette / height of palet	**2,02m**
Aantal stuks per palet /nombre de pièces par palette / # pieces/pallet	**10530**

PALLETISATIE / PALETTISATION / PALLETISING - GXO	
Type pallet /modèle palette/ Pallet type	**Euro**
Aantal kartons per laag /nombre de cartons par plan / #cases/layer	**9**
Aantal lagen per pallet /nombre de plans par palette / #layers/palet	**13**
Totaal aantal kartons per pallet /nombre de cartons par palette / #cases/palet	**117**
Hoogte pallet /hauteur de la palette / height of palet	**2,02m**
Aantal stuks per palet /nombre de pièces par palette / # pieces/pallet	**10530**

4. **Bewaring/Conservation**

BEWAARINSTRUCTIES / INSTRUCTIONS DE CONSERVATION / CONSERVATION	
Bewaartermijn op –18 °C **na productie** (THT)/ Conservation à -18 °C **après production** (DLV)/ Shelf life at temperature –18 °C **after production**	**12 maand/mois/months**
Bewaartermijn na afbakken/Conservation après cuisson/ conservation after backing	**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. Defrosted products can't be frozen 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	**205°C**
Baktemperatuur / Cuire à / Baking temperature	**165-175°C**
Baktijd / Cuire pendant / Baking time	**12-14'**

***** 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: 18/02/2025 