

**Diversi Foods NV**  
**Industrieweg 29**  
**9420 Erpe Mere**

Datum/date : 20.10.2010

## **TECHNISCHE FICHE / FICHE TECHNIQUE / TECHNICAL DATASHEET**

### **1. Identificatie van het product / Identification du produit / Identifikation der Produkt/ Product identification**

	<i>Diversi Foods :</i>	<i>Producent/fabrikant :</i>	<i>Eancode :</i>
Artikel nummer/Code article:	1030	Diversi Foods	karton/carton/ Karton/box: 5420001037976 Etiket/étiquette/Etikett/label : 5420001038171

### **Omschrijving/Désignation/Umschreibung/Description :**

#### **CHERRINATAART TARTE CHERRINA**



### **2. Ingrediënten / Ingrédients / Zutaten / Ingredients:**

suiker, krieken(16%), water, melk, tarwebloem, plantaardige olie (koolzaad, zonnebloem, kokos, palm), gemodificeerd aardappel- en maiszetmeel, weipoeder, cacaoboter, melkpoeder, gist, cacaomassa, glucosestroop, lactose, tarwezetmeel, zout, glucose, eigeel, rijsmiddelen: E450-E500, emulgatoren: E322(bevat soja)-E433-E471-E472a, glucose-fructosestroop, verdikkingsmiddelen: E401-E466, aroma: vanille-boter-melk, kleurstoffen: E100-E127-E160a, stabilisator: E407, dextrose, enzym, voedingszuur: E330, conserveermiddelen: E202-E220, zuurteregelaar: E330, conserveermiddel: E202, geleermiddelen: E339-E450-E516, melkeiwitten.

*Bevat gluten, melk (incl. lactose), ei, noten, cacao en soja.  
Bevat geen verdere sporen.*

sucré, cerises(16%), eau, lait, farine de froment, huile végétale (colza, tournesol, cocos et palme), amidon modifié de pomme de terre et de maïs, lactosérum en poudre, beurre de cacao, lait en poudre, levure, pâte de cacao, sirop de glucose, lactose, amidon de froment, sel, glucose, jaune d'œuf, poudres à lever: E450-E500, émulsifiants: E322(contient soja)-E433-E471-E472a, sirop de glucose et fructose, épaississants: E401-E406, arôme: vanille-beurre-lait, colorants: E100-E127-E160a, stabilisant: E407, dextrose, enzyme, acidifiant: E330, conservateurs: E202-E220, correcteur d'acidité: E330, conservateur: E202, gélifiants: E339-E450-E516, protéines de lait.

*Contient du gluten, lait (incl. Lactose), oeuf, noix, cacao et soja.  
Ne contient pas des autres traces.*

### **3. Karakteristieken / Caractéristiques/Charakteristiken/Characteristics**

	MIN	NORM	MAX
Gewicht/poids/Gewicht/ weight (cm)		850	
Lengte/longueur/Länge/ length (cm)			
Breedte/largeur/Breite/ width (cm)			
Hoogte/hauteur/Höhe/ height (cm)			
Diameter/diamètre (cm)		22	

### **4. Verpakking / Conditionnement**

	<i>Hoeveelheid</i> <i>Quantité</i> <i>Anzahl</i> <i>Quantity</i>	<i>Type</i>	<i>Gewicht</i> <i>Poids</i> <i>Gewicht</i> <i>Weight</i>	<i>Afmetingen</i> <i>Dimensions</i> <i>Abmessung</i> <i>Dimensions</i>
Stuks/voorverpakking Pièces /pré-emballage Stücks/Perverpackung Units / pre package	1			
Voorverpakking/karton pré-emallage/carton Preverpackung/Karton Pre package/case	2	Bliſter		
Stuks/karton pièces/carton Stücks/Karton units / case	2	karton/carton/ Karton/box		59x26,5x14cm

	<i>Netto/net(kg)</i>	<i>Bruto/brut (kg)</i>
Gewicht/poids Gewicht weight	1,7	2,1

Palletisatie/palettisation :

Type pallet/modèle palette/Type der Pallet/Type of pallet	Euro
Aantal kartons per laag/nombre de cartons par plan/Anzahl Kartons per Lage/ Number of cases per layer :	6
Aantal lagen per pallet/nombre de plans par palette/Anzahl Lagen per Pallet/Number of Layers per pallet :	12
Totaal aantal kartons per pallet/nombre de cartons par palette/Anzahl Kartons per Pallet/Number of cases per pallet :	72
Hoogte pallet/hauteur de la palette/Höhe der Pallet/height of palet :	183cm
Positie van het product in de verpakking/position des produits dans l'emballage/Position des Produkt in der Karton/Position of the product in the case.	Gestapeld/empilé Gestapelt/ stacked

**5.Bewaring / Conservation / Erhaltung / Conservation :**

Bewaartermijn op -18°C( THT)/Conservation à -18°C(DLV)/Erhaltung bei -18°C/Shelf life at temperature -18°C:	155 dagen/jours/Tage/days
Bewaartermijn op 4°C/Conservation à 4°C/Erhaltung bei 4C/Shelf life at temperature 4°C:	3 dagen/jours/Tage/days

**6.Gebruik / Utilisation / Gebrauch / Use :**

Product laten ontdooien gedurende 12 uur (op 4°C).

Laissez décongeler le produit pendant 12 heures (à 4°C).

Der Produkt Lassen Auftauen für 12 Stunden (bei 4°C).

Defrost during 12 hours (at 4°C).