

Diversi Foods NV  
Industrieweg 29  
9420 Erpe-Mere

Datum/date : NG 11/04/2013

## TECHNISCHE FICHE/FICHE TECHNIQUE/ TECHNICAL DATASHEET/TECHNISCHES DATENBLATT

### 1. Identificatie van het product / Identification du produit / Product identification / Produktidentifizierung

	<i>Diversi Foods</i>	<i>Producent/fabrikant/ supplier/hersteller</i>	<i>Eancode</i>
Artikel nummer/Code article/Article code/Artikel-Code	116	Diversi Foods NV	5411823008220

### Omschrijving / Désignation / Description / Umschreibung :

**Slagroomsoesjes 8x500G**  
**Petit Choux à La Crème 8x500G**  
**Puffs With Whipped Cream 8x500G**  
**Feingebäck Mit Schlagsahne Gefüllt 8x500G**



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

Slagroom (53%), eieren, tarwebloem, suiker, plantaardige olie, zetmeel, emulgator: mono- en diglyceriden van transvetzuren, stabilisator: carrageen, zout.

**Bevat : gluten, eieren**

**Kan sporen bevatten van hazelnoten**

Crème fouettée (53%), oeufs, farine de blé, sucre, huile végétale, amidon, émulsifiant : mono- et diglycérides d'acides gras, stabilisant : carragène, sel.

**Contient : gluten, œufs**

**Peut contenir des traces de noix**

Sahne (53%), Eier, Weizenmehl, pflanzliche Öl, Stärke, Emulgator: Mono- un Diglyceriden van Speisefettsäuren, Stabilisator : Carrageenan, Salz

**Enthält : Eier, Gluten**

**Kann Spuren enthalten von Haselnüsse**

Whipped cream (53%), egg, wheat flour, sugar, vegetable oil, starch, emulsifier: Mono- and Diglycerides of fatty acids, stabilizer: carrageenan, salt.

**Contains : Eggs, gluten**

**May contain traces of Hazelnuts**

### 3. Karakteristieken / Caractéristiques / Characteristics / Eigenschaften

	MIN	NORM	MAX
Gewicht / poids / weight / Gewicht (g)		14,5	
Lengte / longueur / length / Länge (cm)			
Breedte / largeur / Width / Breite (cm)			
Hoogte / hauteur / Height / Höhe (cm)			

<b>NUTRITIONELE WAARDEN/ VALEURS NUTRITIVES/ NUTRITIONAL VALUES</b>	<b>g/ 100 g</b>
<b>Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values (kcal)</b>	300
<b>Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values (kJ)</b>	1270
<b>Eiwitten/Protéines/Proteins (g)</b>	5,240
<b>Koolhydraten/Hydrates de carbone/Carbohydrates (g)</b>	20,70
<b>Glucose (%)</b>	<0,1
<b>Fructose (%)</b>	<0,1
<b>Maltose (%)</b>	<0,1
<b>Sucrose (%)</b>	6,700
<b>Lactose (%)</b>	1,500
<b>Vetten/Graisses/Fats (g)</b>	22,0
<b>Waarvan verzadigd/dont saturé/of which saturated (g)</b>	14,52
<b>Transvetzuren/Fatty acids/Acides gras trans (g)</b>	0,310
<b>Voedingsvezels/Fibres/Food fibres (g)</b>	1,50
<b>Natrium/Sodium (g)</b>	0,630
<b>Vochtgehalte/humidité/moisture</b>	52,20

### 4. Verpakking / Conditionnement / Packaging / Verpackung

	<i>Hoeveelheid Quantité Quantity Menge</i>	<i>Type</i>	<i>Afmetingen Dimensions Sizes Abmessungen</i>	
Stuks / voorverpakking Pièces / pré-emballage Units / prepackage Stück / Fürverpackung	34			
Voorverpakking / karton Pré-emballage / carton Prepackage / box Fürverpackung/ Karton	8	Zak/sachet/bag/ Beutel	-	mm
Stuks / karton Pièces / carton Units / box Stück/Karton	272	Karton/carton/Box	585x199x172	mm

	<i>Netto/net(kg)</i>	<i>Bruto/brut/gross/Brutto (kg)</i>
Gewicht/poids/ weight/Gewicht	4,000	4,500

Palletisatie/palettisation/Palettierung:

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 :	8
Aantal lagen per pallet/nombre de plans par palette/Anzahl Lagen per Pallet/Number of Layers per pallet :	9
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 :	170 cm
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 / stacked
Aantal stuks per palet /nombre de pièces par palette / Anzahl stücs per pallet/ # pieces/pallet	19584

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

Bewaartermijn op -18°C( THT)/Conservation à -18°C(DLV) / Conservation at -18°C (BBD) / Erhaltung bis -18°C :	12 mois/maand/months/ Monaten
Bewaartermijn na afbakken/Conservation après cuisson/conservation after backing / Erhaltung nach Backen :	3 dagen/jours/days/Tagen

**6. Gebruik / Utilisation / Use / Verwendung**

Ontdooien gedurende/Laissez Décongelez/Defrost during/Auftauen für

**90 min.**

**Ontdooide producten nooit opnieuw invriezen/Ne pas recongeler des produits décongelés/Don't refreeze once defrosted**

\* Het resultaat van het afbakken van de producten is zeer sterk afhankelijk van de gebruikte oveninstallatie. Om praktische redenen kunnen de door u 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.

Die Backzeiten und Backtemperaturen sind nur ungefähre Werte, denn das Ergebnis des Abbackens der Produkte ist sehr stark abhängig von der verwendeten Ofeninstallation. Den angegebenen Werten können aus praktischen Gründen von dem Verpackungsetikett abweichen .

**Date & Name of supplier: Diversi Foods NV**

**Name: Goessens**

**Surname: Nils**

**Position: Quality Assistent**

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

**Date & Signature: 04/04/2013 -**

