

Diversi Foods

Experience & Innovation in Bakery

Industrieweg 29
9420 Erpe-Mere
België
T: 053 68 07 27 - F: 053 38 07 29
info@diversifoods.com - www.diversifoods.com

Datum/date : ADR 09/12/2014

TECHNISCHE FICHE/FICHE TECHNIQUE/TECHNICAL DATASHEET

1. Identificatie van het product / Identification du produit / Product Identification

	<i>Diversi Foods :</i>	<i>Producent/fabrikant :</i>	<i>Eancode :</i>
Artikel nummer/Code:	1215	Diversi Foods	5425029721685

Omschrijving/Désignation/Description :

Tijgerpistoleet 80 g
Pistoleet Tigre 80 g
Tiger bun 80 g
TIGERBRÖTCHEN 80g



2. Ingrediënten / Ingrédients / Ingredients

TARWEbloem, water, margarine, gist, **TARWE**zuurdesem, suiker, zout, **GERSTEMOUT**, bakmiddel (**TARWE**bloem, **TARWEMOUT**bloem, bloembehandelingsmiddel: E300, enzymen : hemicellulase, lipase, glucose-oxydase en amylase)

Décoration: tijgermix (rijstbloem, rijsmiddel, dextrose, droge gist)

Kan sporen bevatten van ei, melk (incl. lactose), soja, mosterd, selderij, lupine, noten en sesamzaad.

Farine de **BLE**, eau, margarine, levure, levain de **BLE**, sucre, sel, **MALT D'ORGE**, agent de cuisson (farine de **BLE**, farine de **BLE** malté, agent de traitement de la farine: acide ascorbique, enzymes: hemicellulase, lipase, glucose-oxydase et amylase).

Decoration: tigre – mélange (farine de riz, épaississant, dextrose, levure sèche).

Peut contenir des traces d'œufs, lait (incl. lactose), soja, moutarde, sésame, céleri, lupine et noix

3. Karakteristieken / Caractéristiques / Characteristics

	MIN	NORM	MAX
Gewicht/Poids/Weight (g)	70	80	90
Diameter/Diamètre (cm)	10	11	12
Hoogte/Hauteur/Height (cm)	5	6	7

Voedingswaarde / valeur nutritive / nutritional value / Nährwert (g/ 100 g)	
Eiwitten / protéines / proteins / Protein	6,46
Koolhydraten / hydrates de carbone / carbohydrates / Kohlenhydraten	42,42
Waarvan suikers / dont sucre / sugar / Zucker	0,36
Vet / teneur en matières grasses / Fats / Fetten	1,23
Waarvan verzadigd / dont saturées / of which saturated / Gesättigt Fett	0,02
Waarvan mono-onverzadigd / dont mono-insaturées / of which mono-unsaturated/ mono-ungesättigten Fett	0,01
Waarvan poly-onverzadigd / dont poly-insaturées / of which poly-unsaturated/ poly-ungesättigten Fett	0
Vezels / Fibre Végétale / Fibres / Ballaststoff	1,57
Vocht/ humidité/ Wasser	9,56
As/Cendres/Asche	1,32
Natrium/Sodium	0,310
Zout / Sel / Salt / Salz	0,775
Energie / valeur énergétique / Energy/ Energiewert	875,93 kJ 206,32 Kcal

Microbiële waarden / Valeurs Microbiologique	
Staphylococcus aureus /in 1g	<10 cfu/g
Coliformes /in 1g	< 10 cfu/g
Salmonella /in 25g	afwezig/a bsent/25g
Bacillus cereus /in 1g	<10 cfu/g
Listeria monocytogenes /in 25g	afwezig/a bsent/25g
Schimmels / Moulds /in 1g	<10 cfu/g

4. Verpakking / Conditionnement / Conditioning

	<i>Hoeveelheid Quantité</i>	<i>Type</i>	<i>Gewicht poids</i>	<i>Afmetingen Dimensions</i>
Stuks/voorverpakking Pièces /pré-emballage Pieces/prepacking	50			
Voorverpakking/karton Pré-emballage/carton Prepacking/box	1	Zak/sachet/Bag	0,040 kg	600 x (2 x 200) x 900 x 0,025 [mm]
Stuks/karton Pièces/carton Pieces/box	50	Karton/carton/ Box	0,640 kg	595 x 395 x 255 [mm]

	<i>Netto/net(kg)</i>	<i>Bruto/brut (kg)</i>
Gewicht/poids / Weight	4,000	4,680

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 :	4
Aantal lagen per pallet/nombre de plans par palette/Anzahl Lagen per Pallet/Number of Layers per pallet :	7
Totaal aantal kartons per pallet/nombre de cartons par palette/Anzahl Kartons per Pallet/Number of cases per pallet :	32
Hoogte pallet/hauteur de la palette/Höhe der Pallet/height of palet :	194 cm
Positie van het product in de verpakking/position des produits dans l'emballage/Position das Produkt in der Karton/Position of the product in the case.	Gestapeld/ Empilé / stacked
Aantal stuks per palet /nombre de pièces par palette / Anzahl stücks per pallet/ # pieces/pallet	1400

5. Bewaring / Conservation

Bewaartermijn op -18°C(THT)/ Conservation à -18°C(DLV) / Conservation at -18°C (BBD):	12 mois/maand/months (na productie/après production/after production)
Bewaartermijn na afbakken/ Conservation après cuisson / Conservation after baking	6 uur/heures/hours

6. Gebruik / Utilisation / Use / Verwendung

Ontdooien gedurende/Laissez Décongelez/Defrost during/Auftauen für **10 min.**
 Verwarm de oven voor op / Préchauffez le four à / Preheat the oven / Heiz den Ofen vor auf: **230 °C.**
 Baktemperatuur / Cuire à / Baking temperature / Backen auf: **200 °C.**
 Baktijd / Cuire pendant / Baking time / Backzeit: **8-10 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 Officer

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



Date & Signature: 21/03/2014 -