

Diversi Foods NV
Industrieweg 29
9420 Erpe-Mere

Datum/date : NG 14/05/2013

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</i>	<i>Eancode :</i>
Artikel nummer/Code article	131-03	Diversi Foods nv	5420001082518

Omschrijving/Désignation

LANGE SUISSE 100 g x 45
SUISSE LONGUE 100 g x 45

Voorgerezen, diepgevroren bladerdeeggebak
Produit de pâte feuilleté prépeussé et surgelé



2. Ingrediënten / Ingrédients / Ingredients / Zutaten

TARWEbloem, vanillecrème (water, suiker, gemodificeerd zetmeel, volle en afgeroomde **MELK** in poedervorm, plantaardige vetten, inuline, stabilisator E263 / E450 / E412, emulgator E472, kleurstof E102 / E110, aroma, zout), **BOTER** (van melk), water, rozijnen, **EIEREN**, suiker, margarine (plantaardige vetten en oliën (gehard), water, zout, emulgator E471 / E472c, **SOJA**lecithine E322), zuurregelaar E330, aroma, kleurstof bètacaroteen), gist, **WEI**poederconcentraat (van melk), bakmiddel (emulgator E472e (palm- en raapolie) / E471 (raapolie), **TARWE**bloem, stabilisator E450 / E341 / E412, **BOTERMELK** in poedervorm, glucose, bloembehandelingsmiddel E300, **TARWEMOUT**, bakkers enzym, bakkers gist), zout, aroma.

Kan sporen bevatten van noten, sesam, selderij, sulfiet en lupine.

Farine de **BLE**, crème de vanille (eau, sucre, amidon modifié, **LAIT** écrémé et entier en poudre, graisses végétale, inuline, stabilisant E263 / E450 / E412, émulsifiant E472, colorant E102 / E110, arôme, sel), **BEURRE** (de lait), eau, raisins, **OEUFS**, sucre, margarine (graisses et huiles végétales (solidifiés), eau, sel, émulsifiant E471 / E472c, lécithine de **SOJA** E322), régulateur d'acide E330, arôme, colorant bêta carotène), levure, concentré de poudre de petit **LACTOSERUM** (de lait), agent de cuisson (émulsifiant E472e (huile palmier et huile colza) / E471 (huile de colza), farine de **BLE**, stabilisant E450 / E341 / E412, **BABEURRE** en poudre, glucose, agent de traitement de la farine E300, **BLE MALTE**, enzyme pâtissière, levure pâtissière), sel, arôme.

Peut contenir des traces de noix, sésame, céleri, sulfite et lupin.

WHEAT flour, vanilla cream (water, sugar, modified starch, whole and skimmed **MILK** powder, vegetable fat, inulin, stabilizer E263 / E450 / E412, emulsifier E472, coloring E102 / E110, flavor, salt), **BUTTER** (of milk), water, raisins, **EGGS**, sugar, margarine (vegetable fats and oils (hydrogenated), water, salt, emulsifier E471 / E472c, **SOY** lecithin, E322), acidity regulator E330, flavor, color beta carotene), yeast, **WHEY** concentrate (of milk), baking product (emulsifier E472e (palm and rapeseed oil) / E471 (rapeseed oil), **WHEAT** flour, stabilizer E450 / E341 / E412, **BUTTER MILK** powder, glucose, flour treatment agent E300, **WHEAT MALT**, enzyme bakers, bakers yeast), salt, flavorings.

May contain traces of nuts, sesame, celery, sulphites and lupine

3. Karakteristieken / Caractéristiques / Characteristics / Eigenschappen

	MIN	NORM	MAX
Gewicht/poids/weight (g):	95	100	105
Langte/longueur/length (cm):	12	13	14
Breedte/largeur/width (cm):	4	5	6
Hoogte /hauteur /height (cm):	1,5	2,5	3,5

NUTRITIONELE WAARDEN/ VALEURS NUTRITIVES/ NUTRITIONAL VALUES	g/ 100 g
Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values (kcal)	301
Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values (kJ)	1261
Eiwitten/Protéines/Proteins (g)	5,2
Koolhydraten/Hydrates de carbone/Carbohydrates (g)	36,8
waarvan suikers/dont sucres/of which sugars (g)	6,6
Vetten/Graisses/Fats (g)	14,5
Waarvan verzadigd/dont saturé/of which saturated (g)	9,1
Voedingsvezels/Fibres/Food fibres (g)	1,4
Natrium/Sodium (g)	0,21

4. Verpakking / Conditionnement / Packaging / Verpackung

	<i>Hoeveelheid Quantité Quantity Menge</i>	<i>Type</i>	<i>Gewicht Poids Weight</i>	<i>Afmetingen Dimensions Sizes Abmessungen</i>
Stuks / voorverpakking Pièces / pré-emballage Units / prepackage Stück / Fürverpackung	45			
Voorverpakking / karton Pré-emballage / carton Prepackage / box Fürverpackung/ Karton	1	Zak/sachet/bag		12*77 cm
Stuks / karton Pièces / carton Units / box Stück/Karton	45	Karton/carton/ box		398*298*156 mm

	<i>Netto/net(kg)</i>	<i>Bruto/brut (kg)</i>
Gewicht/poids	3,150	3,650

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 :	8
Totaal aantal kartons per pallet/nombre de cartons par palette/Anzahl Kartons per Pallet/Number of cases per pallet :	64
Hoogte pallet/hauteur de la palette/Höhe der Pallet/height of palet :	144 cm
Positie van het product in de verpakking/position des produits dans l'emballage/Position des produits in der Karton/Position of the product in the case.	Gestapeld/ Empilé / stacked
Aantal stuks per palet /nombre de pièces par palette / Anzahl stuks per pallet/ # pieces/pallet	2880

5. Bewaring / Conservation / Erhaltung :

Bewaartermijn op -18°C(THT)/Conservation à -18°C(DLV) / Conservation at -18°C (BBD) / Erhaltung bis -18°C :	9 mois/maand/months/ Monaten (na productie / après production / after production)
Bewaartermijn na afbakken/Conservation après cuisson/conservation after backing / Erhaltung nach Backen :	12 uur/heures/hours/ Stunde

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: **220 °C.**
 Baktemperatuur / Cuire à / Baking temperature / Backen auf: **200 °C.**
 Baktijd / Cuire pendant / Baking time / Backzeit: **18-22 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: 25/04/2014 -

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'Goessens', is placed over a white rectangular background.