

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 article :	156	Diversi Foods NV	5420001040341

Omschrijving/Désignation/Description:

CHOCOLADEBROODJE 80 g
PETIT PAIN CHOCOLAT 80 g
CHOCOLATE ROLL 80 g

Voorgerezen, diepgevroren, gedoreerd bladerdeeggebak met chocolade
Pâte feuilleté au chocolat prédorés, préposé, surgelés
Preproved, deep frozen, egg coated puff pastry with chocolat



2. Ingrediënten / Ingrédients / Ingredients

TARWEbloem, 21 % **BOTER** (van melk), water, 9,5% chocolade [suiker, cacao, cacaoboter, emulgator (E322 – **SOJA**lecithine)], suiker, gist, **TARWEGLUTEN**, **EIEREN**, zout, emulgator (E472e), meelverbeteraar (E300), enzym.

Kan sporen bevatten van noten (pecannoten, hazelnoten en amandelen).

Farine de **BLE**, 21 % **BEURRE** (de lait), eau, 9,5% chocolat [sucre, cacao, beurre de cacao, émulsifiant (E322, contient du **SOJA**)], arôme de vanille), sucre, levure, **GLUTEN DE BLE**, **OEUFS**, sel, émulsifiant (E472e),

agent de traitement de la farine (E300), enzyme.

Peut contenir des traces de noix (noix de pécan, noisettes et d'amandes).

WHEAT flour, 21 % **BUTTER** (of milk), water, 9,5% chocolate [sugar, cocoa, cocoa butter, emulsifier (E322, contains **SOY**)], sugar, yeast, **WHEAT GLUTEN**, **EGGS**, salt, emulsifier (E472e), flour treatment agent (E300), enzyme.

Can contain traces of nuts (pecan nuts, hazelnuts, almonds).

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

3. Karakteristieken / Caractéristiques / Characteristics

	MIN	NORM	MAX
Gewicht/poids/weight (g):	75	80	85
Lengte/longueur/length (cm):	9	10	11
Breedte/largeur/width (cm):			
Hoogte /hauteur/height (cm):			

<u>Voedingswaarde per 100g voorgerezen product/ valeur nutritive par 100g produit cuit:</u>	
Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values (kcal)	1546 kJ
Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values (kJ)	370 kcal
Eiwitten/Protéines/Proteins (g)	6,3 g
Koolhydraten/Hydrates de carbone/Carbohydrates (g)	37,5 g
 waarvan suikers/dont sucres/of which sugars (g)	10,1 g
Vetten/Graisses/Fats (g)	21,1 g
 Waarvan verzadigd/dont saturé/of which saturated (g)	13,1 g
Voedingsvezels/Fibres/Food fibres (g)	2,6 g
Natrium/Sodium (g)	0,317 g
Zout/Sel/Salt (g)	0,79 g

4. Verpakking / Conditionnement / Packing

	<i>Hoeveelheid Quantité Quantity</i>	<i>Type</i>	<i>Gewicht Poids Weight</i>	<i>Afmetingen Dimensions Dimensions</i>
Stuks/voorverpakking Pièces /pré-emballage Pieces/Prepacking	20			
Voorverpakking / karton Pré-emballage / carton Prepacking / Box	3	Zak/sachet/ Bag	694 g	390*290*220 (mm)
Stuks/karton pièces/carton Piecez/Box	60	Karton/carton/ Box		

	<i>Netto/net (kg)</i>	<i>Bruto/brut (kg)</i>
Gewicht/poids/ Weight	4,800	5,494

Palletisatie/palettisation/pallet stacking:

Type pallet / modèle palette / type of pallet :	Euro
Aantal kartons per laag / nombre de cartons par plan / Number of boxes per layer	8
Aantal lagen per pallet / nombre de plans par palette / Number of layers per pallet	8
Totaal aantal kartons per pallet /nombre de cartons par palette / Total amount of boxes on the pallet	64
Hoogte pallet /hauteur de la palette / Height of the pallet	191 cm
Positie van het product in de verpakking / position des produits dans l'emballage / Position of the product in the box:	Bulk/vrac/Masse

5. Bewaring / Conservation

Bewaartermijn op -18°C(THT)/Conservation à -18°C(DLV)/Conservation at -18°C:	12 maand/mois (na productie/après production)
Bewaartermijn na afbakken/Conservation après cuisson/ Conservation after baking:	24 uur/heures

6. Gebruik / Utilisation

Ontdooien gedurende/Laissez Décongelez/Defrost during/Auftauen für **15 min.**
 Verwarm de oven voor op / Préchauffez le four à / Preheat the oven / Heiz den Ofen vor auf: **215 °C.**
 Baktemperatuur / Cuire à / Baking temperature / Backen auf: **185 °C.**
 Baktijd / Cuire pendant / Baking time / Backzeit: **18/20 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: De Ridder

Surname: Astrid

Position: Quality Department

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

Date & Signature: 03/12/2014 -

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'Astrid De Ridder', is written over a white rectangular background.