

**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	196-02	Diversi Foods NV	5420001087414

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

**Muffin Natuur met stukjes chocolade Tulip 75 g**  
**Muffin Nature aux pépites de chocolat Tulipe 75 g**  
**Muffin with pieces of chocolate Tulip 75 g**  
**Muffin mit Schokolade Tulip 75 g**



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

**NL :** Bloem (tarwebloem, meelverbeteraar : E300, moutbloem), eieren, koolzaadolie, suiker, chocoladestukje 11% (suiker, cacaopasta, cacaoboter, emulgator : sojalecithine, natuurlijk vanille-  
aroma), water, stabilisator (E422), gemodificeerd zetmeel, rijsmiddelen (E341, E450, E500),  
weipoeder, mager melkpoeder, emulgator E471, tarwezetmeel, zout, aroma's, stabilisator E415, tarwe  
eiwitten, bewaarmiddel E202

**Bevat gluten, eieren, melk (incl. lactose), soja**

**Kan sporen bevatten van sesam, schaalvruchten**

**FR :** Farine (farine de froment, agent de traitement de la farine : E300, malt), oeufs, huile de colza, sucre, pépites de chocolat 11% (sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine de soja, arôme naturel de vanille), eau, stabilisant (E422), amidon modifié, poudres à lever (E341, E450, E500), lactosérum en poudre, poudre de lait écrémé, émulsifiant (E471), amidon de blé, sel, arômes, stabilisant (E415), protéines de blé, conservateur (E202).

**Contient du gluten, œufs, lait (incl. lactose), soja**  
**Peut contenir des traces de fruits à coque, sésame**

**ENG :** Flour (wheat flour, flour treatment agent E300, malt flour), eggs, vegetable oil, sugar, chocolate pieces 11% (sugar, cocoa paste, cocoa butter, emulsifier: soy lecithin, natural vanilla flavour), water, stabilizer (E422), modified starch, raising agents (E341, E450, E500), whey powder, skimmed milk powder, emulsifier E471, wheat starch, salt, flavourings, stabilizer E415, wheat proteins

**Contains gluten, œufs, milk (incl. lactose), soya**  
**Can contain traces of sesame, nuts**

**DE :** Mehl (Weizenmehl, Mehlbehandlungsmittel E300, Malzmehl), Eier, Pflanzenöl, Zucker, Schokolade Stück 11% (Zucker, Kakaomasse, Kakaobutter, Emulgator: Sojalecithin, natürliches Vanillearoma), Wasser, Stabilisator E422, modifizierte Stärke, Backtriebmittel (E341, E450, E500), Molkepulver, Magermilchpulver, Emulgator E471, Weizenstärke, Salz, Aromen, Stabilisator E415, Weizenproteine

**Enthält Gluten und Sesam. Milk (incl. Lactose), Eier**  
**Kann Spuren von Soja, Sesam, Nüsse enthalten.**

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

	MIN	NORM	MAX
Gewicht / poids / weight / Gewicht (g)		75 (e)	
Diameter / diamètre / diameter (mm)	65	70	75
Hoogte / hauteur / Height / Höhe (mm)	60	70	80

<b>NUTRITIONELE WAARDEN/ VALEURS NUTRITIVES/ NUTRITIONAL VALUES</b>	<b>g/ 100 g</b>
<b>Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values (kcal)</b>	433
<b>Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values (kJ)</b>	1812
<b>Eiwitten/Protéines/Proteins (g)</b>	5,8
<b>Koolhydraten/Hydrates de carbone/Carbohydrates (g)</b>	49
<b>waarvan suikers/dont sucres/of which sugars (g)</b>	25
<b>Vetten/Graisses/Fats (g)</b>	23,5
<b>Waarvan verzadigd/dont saturé/of which saturated (g)</b>	3
<b>Waarvan enkelvoudig onverzadigd/ don't mono-insaturé/of which mono-unsaturated (g)</b>	14
<b>Waarvan meervoudig onverzadigd/ don't poly-insaturé/of which poly-unsaturated (g)</b>	6,5
<b>Transvetzuren/acides gras trans/trans fatty acids (g)</b>	<0,4
<b>Voedingsvezels/Fibres/Food fibres (g)</b>	1,3
<b>Natrium/Sodium (g)</b>	0,380
<b>Zout/Sel/Salt/Salz (g)</b>	0,5
<b>Vocht/humidité/Humidity</b>	19%

### Microbiologie/Microbiologique/Microbiology :

Tests	Results	Unit	per
Totaal aerobisch kiemgetal/Germes totaux aérobie/Total aerobic count	<1,0E+05	CFU	g
Enterobacteria 37°C	<2,0E+02	CFU	g
Coagulase pos. Staphylococci/Staphylococcus aureus	<1,0E+02	CFU	g
Salmonella spp	absence	CFU	25 g
Listeria monocytogenes	absence	CFU	25 g
Yeasts	<1,0E+03	CFU	g
Moulds	<1,0E+03	CFU	g
Bacillus cereus	<1,0E+02	CFU	g
Enterobacteriaceae	<2,0E+02	CFU	g

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

	Hoeveelheid Quantité Quantity Menge	Type	Afmetingen Dimensions Sizes Abmessungen	
Stuks / voorverpakking Pièces / pré-emballage Units / prepackage Stück / Fürverpackung	36			
Voorverpakking / karton Pré-emballage / carton Prepackage / box Fürverpackung/ Karton	1	Zak/sachet/bag/ Beutel		cm
Stuks / karton Pièces / carton Units / box Stück/Karton	36	Karton/carton/Box		mm

	Netto/net(kg)	Bruto/brut/gross/Brutto (kg)
Gewicht/poids/ weight/Gewicht	2,700	2,950

### 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 :	11
Totaal aantal kartons per pallet/nombre de cartons par palette/Anzahl Kartons per Pallet/Number of cases per pallet :	88
Hoogte pallet/hauteur de la palette/Höhe der Pallet/height of palet :	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 stücks per pallet/ # pieces/pallet	3168

## 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 (na productie)
Bewaartermijn na ontdooien/Conservation après décongélation/ conservation after defrosting / Erhaltung nach dem Auftauen	12 uur/heures/hours/ Stunde

## 6. Gebruik / Utilisation / Use / Verwendung

Ontdooien gedurende/ Laissez décongeler/ Defrost during/ Auftauen für

**45 min.**

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

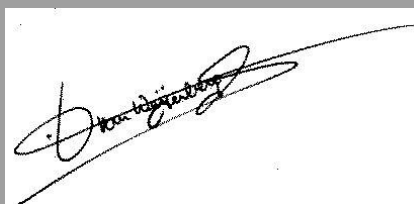
**Date & Name of supplier: Diversi Foods NV**

**Name: Van Weijenbergh**

**Surname: Hilde**

**Position: Quality Department**

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



**Date & Signature: 22/04/2014-**