

## 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	197-01	Diversi Foods NV	5420001087421

### Omschrijving / Désignation / Description / Umschreibung :

**Muffin Dubbele Chocolade 75G Tulip**  
**Muffin Double Chocolat 75G Tulippe**  
**Double Chocolate Muffin 75G Tulip**  
**Doppel-Shokolade-Muffin 75G Tulip**

Gebakken, diepgevroren gebakje met chocolade  
Pâtisserie avec chocolat cuit et surgelé  
Baked, deep frozen cake with chocolat



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

**NL** : Suiker, koolzaadolie, bloem (**TARWE**bloem, bloembehandelingsmiddel E300, **MOUT**bloem), **EIEREN**, chocoladestukjes 11% (suiker, cacaopasta, cacao boter, emulgator : **SOJA**lecithine, natuurlijk vanille-aroma), stabilisator E422, mager cacaopoeder 3%, **WEI**poeder (melk), gemodificeerd zetmeel, emulgator E471, zetmeel, chocolade (poeder), rijsmiddel (E341, E450, E500), zout, stabilisator E415, aroma, **TARWE**-eiwitten, mager **MELK**poeder, **MELK**eiwitten, bewaarmiddel E202  
**Kan sporen bevatten van sesam, schaalvruchten**

**FR :** Sucre, huile de colza, farine (farine de **FROMENT**, agent de traitement de la farine : E300, **MALT**), **OEUFS**, pépites de chocolat 11% (sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine de **SOJA**, arôme naturel de vanille), stabilisant (E422), cacao maigre en poudre 3%, **LACTOSERUM** en poudre (lait), amidon modifié, émulsifiant (E471), amidon de **BLE**, chocolat (poudre), poudres à lever (E341, E450, E500), sel, stabilisant (E415), arômes, protéines de **BLE**, poudre de **LAIT** écrémé, protéines de **LAIT**, conservateur (E202).

**Contient du gluten, œufs, lait (incl. lactose), soja**

**Peut contenir des traces de fruits à coque, sésame**

**ENG :** Sugar, rapeseed oil, flour (**WHEAT** flour, flour treatment agent E300, **MALT** flour), **EGGS**, chocolate pieces 11% (sugar, cocoa paste, cocoa butter, emulsifier: **SOY** lecithin, natural vanilla flavour), stabilizer (E422), skimmed cocoa powder 3%, **WHEY** powder (milk), modified starch, emulsifier E471, **WHEAT** starch, chocolate (powder), raising agents (E341, E450, E500), salt, stabilizer E415, aroma, **WHEAT** proteins, skimmed **MILK** powder, **MILK** proteins, conservative E202

**Contains gluten, eggs, milk (incl. lactose), soya**

**Can contain traces of sesame, nuts**

**DE :** Zucker, Rapsöl, Mehl (**WEIZEN**mehl, Mehlbehandlungsmittel E300, **MALZ**mehl), **EIER**, Schokolade Stück 11% (Zucker, Kakaomasse, Kakaobutter, Emulgator: **SOJA**lecithin, natürliches Vanillearoma), Stabilisator E422, Kakaopulver 3%, **MOLKEN**pulver (Milch), modifizierte Stärke, Emulgator E471, **WEIZEN**stärke, Schokoladenpulver, Backtriebmittel (E341, E450, E500), Salz, Stabilisator E415, Aroma, **WEIZEN**proteine, Mager**MILCH**pulver, **MILCH**proteine, Konservierungsmittel

**Enthält Gluten und Sesam. Milk (incl. Laktose), 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

NUTRITIONELE WAARDEN/ VALEURS NUTRITIVES/ NUTRITIONAL VALUES	g/ 100 g
Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values (kcal)	435
Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values (kJ)	1819
Eiwitten/Protéines/Proteins (g)	5,8
Koolhydraten/Hydrates de carbone/Carbohydrates (g)	50
waarvan suikers/dont sucres/of which sugars (g)	31
Vetten/Graisses/Fats (g)	23
Waarvan verzadigd/dont saturé/of which saturated (g)	4,2
Waarvan enkelvoudig onverzadigd/ don't mono-insaturé/of which mono-unsaturated (g)	13
Waarvan meervoudig onverzadigd/ don't poly-insaturé/of which poly-unsaturated (g)	5,8
Transvetzuren/acides gras trans/trans fatty acids (g)	<0,4
Voedingsvezels/Fibres/Food fibres (g)	2,4
Natrium/Sodium (g)	0,380
Zout/Sel/Salt/Salz (g)	0,5
Vocht/humidité/Humidity	18%

**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

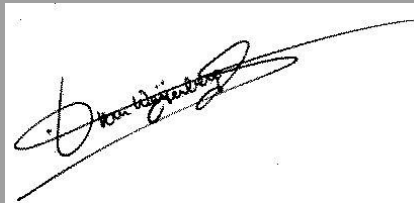
Ontdooien gedurende/ Laissez décongeler/ Defrost during/ Auftauen für

**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-**