

**TECHNISCHE FICHE/FICHE TECHNIQUE/PRODUKT
SPEZIFIKATION/TECHNICAL DATASHEET**

**1. Identificatie van het product / Identification du produit / Produkt Identifikation /
Product identification**

	<i>Diversi Foods:</i>	<i>Producent/fabrikant</i>	<i>Ean code</i>
Artikel nummer	244	Diversi Foods NV	5420001050425

Omschrijving / Désignation / Beschreibung / Description :

**CROISSANT MARSEPEIN 92 g
CROISSANT MASSEPAIN 92 g
CROISSANT MARZIPAN 92 g
CROISSANT MARZIPAN 92 g**

Voorgerezen, diepgevroren bladerdeeggebak met marsepein
Produit de pâte feuilleté avec marsepain prépoussé et surgelé



2. Ingrediënten / Ingrédients / Zutaten / Ingredients

TARWEbloem, water, Marsepein 18% (**AMANDELEN** 52%, suiker, water, invertsuiker)
BOTER(melk)(13%), gist, vloeibaar ei, geraspte **AMANDELS**chilfers 1,5%, suiker,
bakmiddel (TARWEzetmeel, TARWEMOUTmeel, TARWEbloem, zoet **WEI**poeder, **TARWEGLUTEN**,
emulgator E322 [zonnebloemen], bloembehandelingsmiddel E300 ascorbinezuur, enzymen [cellulase
en amylase]), zout, mager **MELK**poeder, **GERSTEMOUT**extract, **EI**witpoeder, gemodificeerd zetmeel,
zuurteregelaar E330, anti-oxidant E300: ascorbinezuur

Bevat: gluten, melk (incl. lactose), ei, noten.

Kan sporen bevatten van sesam, soja, selderij en mosterd

Farine de **BLÉ**, eau, Marzipan 18% (**AMANDES** 52%, sucre, eau, sucre inverti) **BEURRE** (milk)(13%), levure, **ŒUF** liquide, **AMANDES** effilées 1,5%, sucre, agent de cuisson (amidon de **BLÉ**, farine de **BLÉ** malté, farine de **BLÉ**, poudre de petit-**LAIT** sucré, gluten de **BLÉ**, émulsifiant E322 [tournesol], agent de traitement de la farine E300 acide ascorbique, enzymes [cellulase et amylase]), sel, poudre de **LAIT** écrémé, extrait **D'ORGE MALT**, blanc d' **ŒUF** en poudre, amidon modifié, régulateur d'acidité E330, antioxydant : E300 acide ascorbique..

Contient: gluten, lait (incl. lactose), oeuf, noix.

Peut contenir des traces de sésame, soja, céleri et moutarde.

WHEAT flour, water, Marzipan 18% (**ALMONDS** 52%, sugar, water, inverted sugar) **BUTTER**(milk)(13%), yeast, liquid **EGG**, chopped **ALMONDS** 1,5%, sugar, baking agent (**WHEAT** starch, malted **WHEAT** flour, **WHEAT** flour, sweet **WHEY** powder(milk), **WHEAT GLUTEN**, emulsifier sunflower lecithin, flour improver E300 ascorbic acid, enzymes [cellulose, amylase]), salt, malted **BARLEY** extract, skimmed **MILK** powder, **EGG** white powder, modified starch, acidity agent E330, antioxidant E300 ascorbic acid.

Contains: gluten, milk (incl. lactose), egg, nuts.

Can contain traces of sesame seeds, soya, celery and mustard

WEIZENmehl, Wasser, Marzipan 18% (**MANDELN** 52%, Zucker, Wasser, Invertzucker), **BUTTER**(milch)(13%), Hefe, Flüssig**EI**, **MANDELN**schilfers 1,5% Zucker, Backmittel (**WEIZEN**stärke, **WEIZEN**malzmehl, **WEIZEN**mehl, Süß**MOLKEN**pulver, Kleberproteinen (**WEIZEN**mehl), Emulgator E322 (Sonnenblume), Mehlbehandlungsmittel E300 Ascorbinsäure, Enzyme [Amylase, Cellulase]), Salz, Mager**MILCH**pulver, **GERSTENMALZ**extrakt, **Ei**weiss Pulver, modifizierte Stärke, Säureregulator, Antioxidans: E300 Ascorbinsäure

Enthalt: Gluten, Milch (einsch. Laktose), Ei, Nüssen,

Kann Spuren Sesam, Soja, Sellerie und Senf enthalten.

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

3. Karakteristieken / Caractéristiques / Charakteristiken / Characteristics

	MIN	NORM	MAX
Gewicht / Poids / Gewicht / Weight (g):	89	92	95
Lengte / Longueur / Länge / Length (cm):	13	14	15
Breedte / Largeur / Breite / Width (cm):	5,5	5,8	6
Hoogte / Hauteur / Höhe / Height (cm):	3	3,3	3,6

<i>Voedingswaarde per 100 g /Valeur nutritive par 100g / Nährwert per 100g / Nutritional value per 100g</i>	
Eiwitten / Protéines / Proteinen / Proteins	7
Koolhydraten / hydrates de carbone / Kohlehydraten / Carbohydrates	35,5
Vet / Graisse / Fett / Fat	17,40
Vocht / teneur en humidité / Flüssigkeit / humidity	
Vezel / Fibre végétale / Faser / Fibre	
Energetische waarde / Valeur énergétique / Brennwert / energetic values	333 kcal 1394 kJ

4. Verpakking / Conditionnement / Verpackung / Conditioning :

	<i>Hoeveelheid Quantité Anzahl Quantity</i>	<i>Type</i>	<i>Gewicht Poids Gewicht Weight</i>	<i>Afmetingen Conditions Abmessung Conditions</i>	
Stuks / voorverpakking Pièces / pré-emballage Stück / Für-verpackung Pieces / Pre-packing	64				
Voorverpakking / karton Pré-emballage / carton Für-verpackung / Karton Pre-packing / Box	1	Zak / Sachtet Sack / Bag - HDPE	21,6 g	590/235*750	mm
Stuks/karton Pièces / carton Stücks / Karton Pieces / Box	64	Karton	418 g	395*395*169	mm

	<i>Netto (kg)</i>	<i>Bruto (kg)</i>
Gewicht / Poids / Gewicht / Weight	5,888	6,260

Palletisatie / Palettisation:

<i>Type pallet</i>	<i>Euro</i>
Aantal kartons per laag / Nombre de cartons par plan / Anzahl Kartons per Lage / Number of boxes per layer	6
Aantal lagen per pallet / Nombre de plans par palette / Anzahl Lagen per Pallet / Number of layers per pallet :	10
Totaal aantal kartons per pallet / Nombre de cartons par palette / Anzahl Kartons per Pallet / Number of boxes on the pallet	60
Hoogte pallet / Hauteur de la palette / Höhe der Pallet / Height of the pallet :	184 cm
Positie van het product in de verpakking / position des produits dans l'emballage/Position of the product in de packaging/Position des Produktes in der Verpackung	Bulk/Vrac
Stuks per pallet/Pièces par palette/Pieces per pallet/Stücks pro Palette	3840

5. Bewaring / Conservation / Erhaltung / Conservation

Bewaartermijn op -18 °C na productie (THT)/ Conservation à -18 °C après production (DLV)/ Shelf life at temperature -18 °C after production / Erhaltung bis -18°C nach der Produktion (MHD)	275 dagen / jours / Tagen / days
Bewaartermijn na afbakken / Conservation après cuisson / Erhaltung nach Backen / Conservation after baking :	6 uur

6. Gebruik / Utilisation / Gebrauch / Use

Ontdooitijd / Décongeler pendant /Defrost during/ Auftauen : **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.**

* 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: 28/11/2014 -

