

## TECHNISCHE FICHE/FICHE TECHNIQUE/TECHNICAL DATASHEET/ PRODUKTSPEZIFIKATIONEN

### 1. Identificatie van het product / Identification du produit / Product identification / Umschreibung

	<i>Diversi Foods :</i>	<i>Producent/fabrikant/ supplier/hersteller</i>	<i>Eancode</i>
Artikel nummer/Code article/Article code/Artikel-Code	2520	Diversi Foods NV	5420001083997

### Omschrijving / Désignation / Description / Umschreibung

**Danish Pastry - Pecannotenkoek 95g**  
**Danish Pastry – Couque aux noix de pecan 95g**  
**Danish Pastry – Pecan Nuts 95g**  
**Danish Pastry –Pecannüsse95g**



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

Plantaardige margarine (plantaardige olie (palm, koolzaad), water, zout, emulgator (mono-en diglyceriden), zuurteregelaar (citroenzuur), natuurlijk aroma), **TARWE**bloem, water, suiker, pecan**NOTEN** (4,2%), bruine suiker, **Elgeel** (met 7% zout), gist, esdoornsiroop (1,2%), glucosepoeder, vezel (witlof), stabilisatoren (natriumalginaat, pectine), emulgator (mono-en diacetyl wijnsteen zuur van mono-en di glyceriden van vetzuren), dextrose, natuurlijk aroma, plantaardige olie (koolzaad), meelverbeteraar (ascorbinezuur).

**Kan sporen bevatten van noten (hazelnoten)**

Margarine végétale (huile végétale (de palme, colza), eau, sel, émulsifiant (mono et diglycérides), régulateur d'acidité (acide citrique), arôme naturel), farine de **BLE**, eau, sucre, **NOIX** de pécan (4,2%), le sucre brun, le jaune d'**OEUF** (contenant 7% de sel), la levure, le sirop d'érable (1,2%), de la poudre de glucose, de la fibre (chicorée), des stabilisants (de l'alginate de sodium, de la pectine), émulsifiant (mono-et diacétyl-tartrique de mono-et di-des glycérides d'acides gras), dextrose, arôme naturel, de l'huile végétale (colza), agent de traitement de la farine (acide ascorbique).

**Peut contenir des traces de noisettes.**

Vegetable margarine (vegetable oil (palm, rapeseed), water, salt, emulsifier (mono and diglycerides), acidity regulator (citric acid), natural flavor), **WHEAT** flour, water, sugar, pecan**NUTS** (4.2%), brown sugar, **EGG** yolk (containing 7% of salt), yeast, maple syrup (1.2%), glucose powder, fiber (chicory), stabilizers (sodium alginate, pectin), emulsifier (mono-and diacetyl tartaric acid of mono-and di-glycerides of fatty acids), dextrose, natural flavor, vegetable oil (rapeseed), flour treatment agent (ascorbic acid).

**May contain traces of hazelnuts.**

Planzliche Margarine [pflanzliches Öl (Palm, Rapsöl), Wasser, Salz, Emulgator (E471), Säureregulator (E330), natürliches Aroma], **WEIZEN**mehl, Wasser, Zucker, Pekan**NUSSE** (4,2%), brauner Zucker, **EI**gelb (mit 7% Salz), Hefe, Ahornsirup (1,2%), Glukose-Pulver, Faser (Chicorée), Stabilisatoren (E401, E440), Emulgator (E472e), Dextrose, natürliches Aroma, Pflanzenöl (Rapsöl), Mehlbehandlungsmittel (E300 : Askorbinsäure)]

**Kann Spuren von Erdnuss enthalten**

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

	<b>MIN</b>	<b>NORM</b>	<b>MAX</b>
Gewicht / poids / weight / Gewicht (g)	<b>85</b>	<b>95</b>	<b>105</b>
Lengte / longueur / length / Länge (cm)			
Breedte / largeur / Width / Breite (cm)			
Hoogte / hauteur / Height / Höhe (cm)			

<b>NUTRITIONELE WAARDEN/ VALEURS NUTRITIVES/ NUTRITIONAL VALUES</b>	<b>g/ 100 g</b>
Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values (kcal)	<b>410</b>
Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values (kJ)	<b>1720</b>
Eiwitten/Protéines/Proteins (g)	<b>5,0</b>
Koolhydraten/Hydrates de carbone/Carbohydrates (g)	<b>38</b>
waarvan suikers/dont sucres/of which sugars (g)	<b>14,6</b>
Vetten/Graisses/Fats (g)	<b>27</b>
Waarvan verzadigd/dont saturé/of which saturated (g)	<b>9,5</b>
Voedingsvezels/Fibres/Food fibres (g)	<b>2,4</b>
Natrium/Sodium (g)	<b>0,4</b>
Zout / Sel / Salz / Salt (g)	<b>1,0</b>

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

	<i>Hoeveelheid Quantité Quantity Menge</i>	<i>Type</i>	<i>Afmetingen Dimensions Abmessungen</i>	
Stuks / voorverpakking Pièces / pré-emballage Units / prepackage Stück / Fürverpackung	<b>12</b>			
Voorverpakking / karton Pré-emballage / carton Prepackage / box Fürverpackung/ Karton	<b>4</b>	Zak/sachet/bag/Beutel		
Stuks / karton Pièces / carton Units / box Stück/Karton	<b>48</b>	Karton/carton	<b>390*291*137</b>	<b>mm</b>

	<i>Netto/net(kg)</i>	<i>Bruto/brut/gross/Brutto (kg)</i>
Gewicht/poids/ weight/Gewicht	<b>4,560</b>	<b>4,860</b>

#### Palletisatie/palettisation/Palettierung:

Type pallet /modèle palette / Pallet type :	<b>Euro</b>
Aantal kartons per laag / nombre de cartons par plan / Boxes per layer / Kartons ab Lage :	<b>8</b>
Aantal lagen per pallet / nombre de plans par palette / Layers per pallet / Lage per pallet :	<b>12</b>
Totaal aantal kartons per pallet / nombre de cartons par palette / Boxes par pallet / Anzahl Kartons per pallet :	<b>96</b>
Hoogte pallet /hauteur de la palette / Height of the pallet/ Höhe der pallet	<b>179,4 cm</b>
Positie van het product in de verpakking / position des produits dans l'emballage Position	<b>bulk/vrac</b>
Stuks/pallet / Pièces/Palette / Units/pallet /Stück/pallet	<b>4608</b>

#### 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 <b>(Na productie/après production/after production)</b>
Bewaartermijn na afbakken/Conservation après cuisson/ conservation after backing / Erhaltung nach Backen :	12 uur/heures/hours/ Stunde

## **6. Gebruik / Utilisation / Use / Verwendung**

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.**

### **Ontdooide producten nooit opnieuw invriezen/Ne pas recongeler des produits décongelés**

\* 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 Department**

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



**Date & Signature: 09/10/2014 –**