

TECHNISCHE FICHE/FICHE TECHNIQUE/PRODUKT SPEZIFIKATION/TECHNICAL DATASHEET

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

	<i>Diversi Foods</i>	<i>Producent/fabrikant</i>	<i>Eancode</i>
Artikel nummer/Code article	257	Diversi Foods NV	5420001050395

Omschrijving/Désignation/Beschreibung/Description :

Croissant Hazelnoot 92G
Croissant Aux Noisettes 92G
Hazelnut-Croissant 92G
Haselnuß-Croissant 92G

Voorgerezen, diepgevroren bladerdeeggebak
Produit de pâte feuilleté prépoussé et surgelé



2. Ingrediënten / Ingrédients / Zutaten / Ingredients

Deeg

TARWEbloem, water, **BOTER** (van melk) (13%), gist, bakmiddel [TARWEzetmeel, TARWEMOUTbloem, TARWEbloem, zoetWEIpoeder (van melk), TARWEGLUTEN, emulgator (E322 - zonnebloemen), meelbehandelingsmiddel (E300: ascorbinezuur), enzymen (cellulase, amylase)], vloeibaar EI, suiker, zout, MOUTextract.

Vulling

HazelNOOTcrème (21%) [suiker, plantaardige vetten en plantaardige olie (koolzaad), hazelNOTEN kernels (15%), cacao poeder, volle MELKpoeder, emulgator (E322 - SOJALecithine). Aroma: vanilline]

Decoratie

HazelNOOTschilfers, Chocoladeglazuur 1,5% [suiker, volle MELKpoeder, cacao boter en cacaomassa (30 %), emulgator (E322 - soja)], mager MELKpoeder

Kan sporen bevatten van sesam, selder en mosterd.

Pâte

Farine de **BLE**, eau, **BEURRE** (de lait) (13%), levure, agent de cuisson [amidon de **BLE**, farine de **BLE MALTE**, farine de **BLE**, **LAIT** maigre en poudre, poudre de **LACTOSERUM** doux (de lait), **GLUTEN DE BLE**, émulsifiant (E322 - tournesol), agent de traitement de blé (E300 : acide ascorbique), enzyme (cellulase, amylase)], **ŒUF** liquide, sucre, sel, extrait de **MALT**, **LAIT** maigre en poudre.

Farce:

Crème de **NOISETTES** (21%) [sucre, graisses et huiles végétales (colza), **NOISETTES** décortiquées (15%), cacao en poudre, poudre de **LAIT** entier, émulsifiant (E322 - lecithine de **SOJA**), Arôme : vanilline].

Décoration

Écaille aux **NOISETTES**, vernis au chocolat [sucre, poudre au **LAIT** écrémé, beurre de cacao et teneur de cacao (30 %) émulsifiant (E322 - soja)]

Peut contenir des traces sésame, céleri et moutarde.

Teig

WEIZENmehl, Wasser, **BUTTER** (von mich) (13%), Hefe, Backmittel [**WEIZEN**stärke, **WEIZENMALZ**mehl, **WEIZEN**mehl, Mager**MILCH**pulver, Süß**MOLKEN**pulver (von milch), **WEIZEN**gluten, Emulgator (E322 - Sohnblume), Mehlbehandlungsmittel (E300 : Askorbinsäure), Enzyme (Cellulase, Amylase)], Flüssig**EI**, Zucker, Salz, **GERSTENMALZ**extrakt, Mager**MILCH**pulver.

Füllung

NUSS-Nougat-Creme [21%: Zucker, pflanzliche Fette & pflanzliche öl (Raps), Hasel**NUSS**kerne (15%), Kakaopulver, Voll**MILCH**pulver, emulgator (E322 - Sojalecithin). Aroma (Vanillin)].

Dekor

Gehackte Hasel**NÜSSE**, Schokoplättchen [Zucker, Voll**MILCH**pulver, Kakaobutter und Kakaomasse (30 %), Emulgator (E322 - Soja)].

Kann spuren von Sesam, Sellerie und Senf enthalten.

Dough :

WHEAT flour, **BUTTER** (of milk) (13%), water, yeast, baking agent (**WHEAT** starch, **MALTED WHEAT** flour, **WHEAT** flour, sweet **WHEY** powder, **WHEAT GLUTEN**, emulsifier E322 (sunflower), enzymes [cellulose, amylase], flour improver E300), liquid **EGG**, sugar, salt, **MALTED BARLEY** extract, skimmed **MILK** powder.

Filling:

NUT-nougat cream (21%)[sugar, vegetable fat & oil (rapeseed), hazel**NUTS** kernels [15%], cocoa powder, whole **MILK** powder, emulsifier E322 (**SOY** lecithin), flavour (vanilla)]

Topping:

Hazel**NUTS**, chocolate pieces [(1,5%) sugar, whole **MILK** powder, cocoa butter and cocoa mass (30%), emulsifier E322 (soya)]

May contain traces of sesame, celery and mustard

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	99
Lengte/longueur/ Länge/ length (cm)	13,0	14,0	15,0
Breedte/largeur/Breite/ width (cm)	5,5	5,8	6,0
Hoogte /hauteur/Höhe/ height (cm)	3,0	3,3	3.6

Voedingswaarde / valeur nutritive / Nährwert / nutritional value (g /100g)	
Eiwitten/protéines/Proteinen/ proteins	6,16
Koolhydraten/hydrates de carbon/ Kohlehydraten/ carbohydrates	41,76
Vet/teneur en matières grasses/ Fett/ fats	20,28
Energetische waarde/valeur énergétique/ Brennwert	374 Kcal 1566 kJ

4. Verpakking / Conditionnement / Verpackung / Conditionning

	<i>Hoeveelheid Quantité Anzahl Quantity</i>	<i>Type</i>	<i>Gewicht Poids Gewicht Weight</i>	<i>Afmetingen Dimensions Abmessung Dimensions</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/sachet Sack/bag - HDPE	21,6 g	600/400*750*0,015	mm
Stuks/karton pièces/carton stücks/karton pieces/box	64	Karton/carton Karton/box – corrugated board	464 g	388*388*169	mm

	<i>Netto/net(kg)</i>	<i>Bruto/brut (kg)</i>
Gewicht/poids/ Gewicht/weight	5,888	6,260

Palletisatie/palettisation/Palettierung :

Type pallet /modèle palette/Type Pallet/Type of pallet:	Euro
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 /	3840

5. Bewaring / Conservation / Erhaltung / Conservation

Bewaartermijn op –18°C(THT)/Conservation à -18°C(DLV) / Erhaltung auf -18°C / Conservation at -18°C(Date of expiring):	275 dagen/jours/days/ Tage (na productie / après production / after production)
Bewaartermijn na afbakken/Conservation après cuisson/ Erhaltung nach Backen / Conservation after baking :	6 uur/heures/hours/ Stunde

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.**

Ontdooide producten nooit opnieuw invriezen/Ne pas recongeler des produits décongelés/Do not 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: Goessens

Surname: Nils

Position: Quality Officer

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

Date & Signature: 25/02/2014 -

