

Diversi Foods

Experience & Innovation in Bakery

Industrieweg 29
9420 Erpe-Mere
België
T: 053 68 07 27 - F: 053 38 07 29
info@diversifoods.com - www.diversifoods.com

Document n°: 660

TECHNISCHE FICHE / FICHE TECHNIQUE / TECHNICAL DATA SHEET / PRODUKTSPEZIFIKATIONEN

1. Identificatie / Identification / Umschreibung

Artikel n° / Article number / Artikel: 660

EAN: 5420001050654

Speculooscroissant 100g
Croissant au Spéculoos 100g
Speculoos Croissant 100g
Speculoos Mit Zimt 100g



2. Ingrediënten / Ingrédients / Ingredients / Zutaten

NL - Ingrediënten:

Deeg croissant:

TARWEbloem, **BOTER** (melk) (18%), water, bakmiddel (**TARWE**zetmeel, **TARWEMOUT**bloem, **TARWE**bloem, zoet **WEI**poeder, **TARWEGLUTEN**, emulgator 322 (zonnebloem), ascorbinezuur E300 [bloemverbeteraar], enzymen [cellulase en amylase]), gist, vloeibaar **EI**, suiker, zout, **GERSTEMOUT**extract, magere **MELK**poeder.

Vulling :

Speculoospasta (22 %) (**TARWE**bloem, suiker, gedeeltelijk verharde plantaardige olie [palm, kokosnoot] geglaceerde siroop, invertsuiker, kaneel, zout)

Topping :

Speculooskrumels (3%) (**TARWE**bloem, suiker, gedeeltelijk verharde plantaardige olie [palm-en kokosnoot], geglaceerde siroop, zout, kaneel), witte suikerkristallen

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

Kan sporen bevatten van noten, sesam, soja, selderij en mosterd

FR : Ingrédients:

Pâte à croissant :

Farine de **BLE**, **BEURRE** (lait) (18%), eau, agent de cuisson (amidon de **BLE**, farine de **BLE** malté, farine de **BLE**, poudre de **LACTOSERUM** doux, **GLUTEN DE BLE**, émulsifiant E322 (tournesol), améliorant de la farine : E300 acide ascorbique, enzymes [cellulase, amylase]), levure, **OEUF** liquide, sucre, sel, extrait de **MALT D'ORGE**, **LAIT** écrémé en poudre.

Remplissage :

Pâté de spéculoos (22%) (farine de **BLE**, sucre, huile végétale partiellement durcie [huile de palme et huile de noix de coco], sirops confits, sucre inverti, cannelle, sel)

Garniture :

Crumbs de spéculoos (3%) (farine de **BLE**, sucre, huile végétale partiellement durcie [huile de palme et huile de noix de coco], sirop confits, sel, cannelle), cristaux de sucre blanc

Allergènes: gluten, lait (incl. lactose), œuf

Peut contenir des traces de: noix, sésame, soya, céleri, moutarde

EN – Ingredients:

Dough :

Wheat flour, butter (18%), water, baking agent (wheat starch, malted wheat flour, wheat flour, sweet whey powder, wheat gluten, emulsifier E322 (sunflower), flour improver E300 : ascorbic acid, enzymes [cellulase, amylase]), yeast, liquid egg, sugar, salt, barley malt extract, skimmed milk powder.

Filling :

Speculoos paste (22%)[wheat flour, sugar, vegetable oil partly hardened (palm and coconut oil), glazed syrup, inverted sugar, cinnamon, salt]

Topping:

Speculoos crumbs (3%)[wheat flour, sugar, vegetable oil partly hardened (palm and coconut oil), glazed syrup, salt, cinnamon), white sugar crystals

Allergenes: gluten, milk (incl. Lactose), egg

May contain traces of nuts, sesame, soya, celery, mustard

DE – Zutaten:

Teig :

Weizenmehl, Butter (18%), Wasser, Backtriebmittel (Weizenstärke, Weizenmalz, Süßmolkenpulver, Weizengluten, Emulgator E322 (Sonnenblume), Mehlbehandlungsmittel E300 - Askorbinsäure, Enzyme [Cellulase, Amylase]), Hefe, flüssig-Ei, Zucker, Salz, Gerstenmalz-Extrakt, Magermilchpulver.

Füllung:

Spekulatius Paste (22%)[Weizenmehl, Zucker, pflanzliches Öl teilweise gehärtet [Palm- und Rapsöl], glacierten Sirup, invertiert Zucker, Zimt, Salz].

Topping :

Speculoos Krümel (3%)[Weizenmehl, Zucker, pflanzliches Öl teilweise gehärtetes (Palm- und Rapsöl), glacierten Sirup, Salz, Zimt), Weißzucker Kristallen.

Allergens: Gluten, Milch (inkl. Laktose), Eier

May contain traces of: Nüsse, Sesam, Soja, Sellerie, Senf

3. Karakteristieken / Caractéristiques / Characteristics / Merkmal

	MIN	NORM	MAX
Gewicht / Poids / weight / Gewicht (g):	98	100	105
Lengte / Longueur / length / Länge (cm):	13,0	14,0	15,0
Breedte / Largeur / Width / Breite (cm):	5,5	6,0	6,5
Hoogte / Hauteur / Height / Höhe (cm):	3,8	4,3	4,8
Diameter / Diamètre / Diameter (cm):	-	-	-
Insnijdingen / Coups de lame / Incisions:	-		
Kleur na het bakken / Couleur après cuisson / Color after baking / Farbe nach Backen:	Gouden korst / Croûte dorée /Gold crust, /Goldene Kruste		
Vorm / Forme / Shape / Form:	Driehoekig deeg, opgerold tot een halve maan/ Pâte triangulaire, roulé dans un croissant/ Triangular dough, rolled into a crescent/dreieckigen Teig, gerollt in ein halbmondförm		

Voedingswaarden / Valeurs nutritives / nutritional value / Nährwerte (per 100g)	
Eiwitten / protéines / proteins / Protein	6,2 g
Koolhydraten / hydrates de carbone / carbohydrates / Kohlenhydraten	48,9 g
Waarvan suikers / dont sucre / sugar / Zucker	- g
Vet / teneur en matières grasses / Fats / Fetten	20,6 g
Waarvan verzadigd / dont saturées / of which saturated / Gesättigt Fett	- g
Waarvan onverzadigd / dont insaturées / of which unsaturated/ ungesättigten Fett	- g
Vezels / Fibre Végétale / Fibres / Ballaststoff	- g
Natrium/Sodium	- g
Energie / valeur énergétique / Energy	410 Kcal 1717 kJ

Microbiologische waarden / Valeurs Microbiologique / Microbiological values		
Type	waarde/ Valeur /Value/	Grenswaarde/Valeur limite/Warning value Grenzwert
Staphylococcus aureus /in 1g	100 CFU/g	1000 CFU/g
Coliformes /in 1g	100 CFU/g	1000 CFU/g
Salmonella /in 25g	-	Absent in 25g
Enterobacteriaceae /in 1g	-	-
Bacillus cereus /in 1g	100 CFU/g	1000 CFU/g
Listeria monocytogenes /in 25g	-	100 CFU/g
Moulds /in 1g	10000 CFU/g	-

4. Verpakking / Conditionnement / Packaging / Verpackung

	Hoeveelheid / Quantité / quality / Menge	Type	Gewicht / Poids / Weight	Afmetingen / Dimensions / Abmessungen	
Stuks / voorverpakking Pièces / préemballage Units / prepack Stück / Fürverpackung	64	Zak Sachet Foil Beutel - HDPE	21,6 g	600/400*750*0,015	cm
Voorverpakkingen / karton Préemballages / carton Prepacks / box Fürverpackung/ Karton	1	Karton Carton – corrugated board	504 g	395*395*169	mm
Stuks / karton Pièces / carton Units / box Stück/Karton	64				

	Net(kg)	Brut (kg)
Gewicht / poids / Weight	6,400	7,100

Palletisatie / Palettisation / Palettierung

type palette / Pallet type	EURO
Kartons per laag / nombre de cartons par plan / Boxes per layer / Kartons ab Lage:	6
Lagen per pallet / nombre de plans par palette / Layers per pallet / Lage per pallet	10
Kartons per pallet / nombre de cartons par palette / Boxes per pallet / Anzahl Kartons per Pallet:	60
Hoogte per pallet / hauteur de la palette / Height of the pallet / Höhe der pallet	184 cm
Plaats van de producten in de doos / position des produits dans l'emballage / position des produits dans l'emballage Position (vrac ou emballage conso):	Bulk/vrac/Masse
Stuks per pallet/ Pièces par palette/ Units per pallet/ Stücks per pallet	3840

5. Bewaring / Conservation / Storage / Erhaltung

Bewaring na productie / Conservation après production / Storage after production / Erhaltung nach Produktion (-18°C):	275 dagen/jours/days/Tage
Bewaring na afbakken / Conservation après cuisson / Storage after baking / Erhaltung nach Backen:	6 uren/heures/hours/ Stunden

6. Bakwijze / Cuisson / Baking instructions / Back Anweisung*

Ontdooitijd/Decongeler pendant/Defrost during/Auftauen : **25 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 Officer

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

Date & Signature: 29/11/2012 -

