

TECHNISCHE FICHE/FICHE TECHNIQUE/TECHNICAL DATASHEET

1. Identificatie van het product / Identification du produit / Product Identification

	<i>Diversi Foods</i>	<i>Producent/fabrikant/ supplier</i>	<i>Eancode :</i>
Artikel nummer/Code article/Article code:	940	Diversi Foods	5420001085885

Omschrijving/Désignation/Description :

AARDBEIDUET DUO DES FRAISES STRAWBERRY DUET

Voorgerezen, diepgevroren bladerdeeggebak met aarbei
Produit de pâte feuilleté avec fraises prépoûssé et surgelé
Preproved, deep frozen puff pastry with strawberry



2. Ingrediënten / Ingrédients / Ingredients

Ingrediënten: **TARWEBLOEM**, crèmevulling met vanillesmaak (17%)(water, suiker, gemodificeerd zetmeel, volle **MELK**poeder, afgeroomde **MELK**poeder, **WEI**poeder(melk), stabilisator: E450 / E341 / E263, aroma, verdikkingsmiddel: E401, extract van caroteen, extract van tropisch fruit), **BOTER**(melk), aardbei (13.5%), water, **EI**, suiker, gist, volle **MELK**poeder, gemodificeerd zetmeel, zout, vanillearoma, emulgator: E472e / E471, **KARNEMELK** in poedervorm, **TARWEGLUTEN**, glucose (van **TARWE**), zuurregelaar: E450 / E341, palmvet, stabilisator: E412, bloembehandelingsmiddel E300, amylase, hemicellulase, protease, transglutaminase.

Kan sporen bevatten van soja, sesam en noten

Ingrédients: **FARINE DE BLÉ**, remplissage de crème au goût vanille (17%)(eau, sucre, amidon modifié, poudre de **LAIT** entier, poudre de **LAIT** écrémé, poudre de **PETIT-LAIT**(melk), stabilisant : E450 / E341 / E263, arôme, épaississant : E401 , extrait de carotène, extrait de fruits tropiques), **BEURRE**(lait), fraise (13.5%), eau, **OEUF**, sucre, levure, poudre de **LAIT** entier, amidon modifié, sel, arôme de vanille, émulsifiant : E472e / E471, **BABEURRE** en poudre, **GLUTEN** de **BLÉ**, glucose (de **BLÉ**), régulateur d'acide : E450 / E341, graisse palmier, stabilisant : E412, agent de traitement de la farine : E300, amylase, hemicellulase, protéase, transglutaminase.

Peut contenir des traces de soja, sésame et noix

WHEAT flour, cream with vanilla flavor (17%) [water, sugar, modified starch, full cream **MILK** powder, skim **MILK** powder, **WHEY** powder (from **MILK**), stabilizers: E450, E341, E263; flavouring, thickener: E401, carotene extract, tropical fruits extract], **BUTTER**, strawberries (13,5%), water, **EGGS**, sugar, yeast, full cream **MILK** powder, modified starch, salt, vanilla aroma, emulsifiers: E472e, E471; **BUTTERMILK** in powder, **WHEAT GLUTEN**, glucose (from **WHEAT**), acidity regulators: E450, E341; palm fat, stabilizer: E412, flour treatment agents: E300, amylases, hemicellulases, proteases, transglutaminases;

May contain traces of soy, sesame and nuts

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

3. Karakteristieken / Caractéristiques / Characteristics

	MIN	NORM	MAX
Gewicht/Poids/Weight (g)	105	110	120
Lengte/Longueur/Length (cm)	12	13	14
Breedte/Largeur/Width (cm)	5	6	7
Hoogte/Hauteur/Height (cm)	2	3	4

Insnijding/Incision: nee/non/no

Kleur na bakken/couleur après cuisson/colour after baking : bruine korst/croûte couleur brune/brown crust

Vorm/forme/form: vierkant/carré/square

Voedingswaarde per 100g/ valeur nutritive par 100g / Nutritional values per 100g	
Eiwitten/protéines /proteins	4,6
Koolhydraten/hydrates de carbon/ carbohydrates	32,1
Waarvan suikers / Dont sucre / Of which sugar	9,0
Vet/teneur en matières grasses / Fat	14,1
Verzadigd / Saturé / Saturated	9,1
Vezel/fibre végétale/Fibre	1,0
Energetische waarde / Valeur énergétique / energetic values	1153 kJ 276 Kcal
Natrium / Sodium / Sodium	0,2

4. Verpakking / Conditionnement / Conditioning

	<i>Hoeveelheid Quantité Quantity</i>	<i>Type</i>	<i>Gewicht Poids Weight</i>	<i>Afmetingen Dimensions</i>
Stuks/voorverpakking Pièces /pré-emballage Pieces/prepacking	40			
Voorverpakking/karton Pré-emballage/carton Prepacking/box	1	Zak/sachet/Bag		42*17*77 cm
Stuks/karton Pièces/carton Pieces/box	40	Karton/carton/ Box		398*298*156 mm

	<i>Netto/net(kg)</i>	<i>Bruto/brut/gross (kg)</i>
Gewicht/poids/ Weight	4,4	4,9

Palletisatie/palettisation :

Type pallet /modèle palette / Type of pallet :	Euro
Aantal kartons per laag /nombre de cartons par plan /number of boxes per layer :	8
Aantal lagen per pallet /nombre de plans par palette/Number of layers per pallet :	10
Totaal aantal kartons per pallet /nombre de cartons par palette/Numer of boxes per pallet :	80
Hoogte pallet /hauteur de la palette/Height of the pallet	171 cm
Positie van het product in de verpakking / position des produits dans l'emballage / Position of the product in the box	bulk/vrac

5. Bewaring / Conservation / Conservation

Bewaartermijn op -18°C(THT)/Conservation à -18°C(DLV) / Conservation at -18°C (BBD):	9 mois/maand/months (na productie/après production/after production)
Bewaartermijn na afbakken/Conservation après cuisson / Conservation after baking	6 uur/heures/hours

6. Gebruik / Utilisation / Baking method

Product laten ontdooien gedurende **10 minuten**. Oven voorverwarmen tot **200°C**. Bakken gedurende **18-22 minuten** bij **200°C**. (Hangt af van type oven)

Décongeler le produit pendant **10 minutes**. Préchauffer le four jusqu'à **200°C**. Cuire pendant **18-22 minutes** à **200°C**. (Dépend du type de four)

Defrost during **10 minutes**. Preheat the oven to 200°C. Bake the product during **18-22 minutes** at **200°C**. (Depends on type of oven)