

TECHNISCHE FICHE - FICHE TECHNIQUE  
TECHNICAL DATASHEET

**Datum / Date:**

04/10/2022

**Identificatie van het product / Identification du produit / Product identification**

Omschrijving / Désignation / Description

**Mini Tijgerpistolet 35g / Pistolet Tigre Mini 35g / Mini Tiger Roll 35g**

Wettelijke benaming / Dénomination légale / Legal name

**Vorgebakken, diepgevroren tarweproduct / Produit de blé précuit, surgelé / Prebaked, deepfrozen wheat product**

Code

**1790**

EAN Karton / Carton / Box

**5420001091831**

Oorsprong / Origine / Origin

**EU**



## 1. Ingrediënten / Ingrédients / Ingredients

Ingrediënten: **TARWEBLOEM** (65.3%), water, tijgermix (12.2%) (gedroogde broodkruimels (**TARWEBLOEM**, **VOLKORENTARWEBLOEM**, zout), rijstbloem, dextrose, raapzaadolie, gedroogde gist), gist, raapzaadolie, zout, suiker, **TARWEZUURDESEM** (**TARWEBLOEM**, water, zout, **GERSTEMOUTEXTRACT**), **GERSTEMOUT** (**GERSTEMOUT**, gemalen **GERSTEMOUTKORRELS**, water), bakmiddel (**TARWEBLOEM**, **TARWEMOUTBLOEM**, meelverbeteraar (E300)).

**Kan sporen bevatten van ei, soja, melk, noten, selder, mosterd, sesamzaad, sulfiet.**

Ingrédients: Farine de **BLE** (65.3%), eau, tigre mix (12.2%) (chapelure (farine de **BLE**, farine de **BLE** complète, sel), farine de riz, dextrose, huile de colza, levure sèche), levure, huile de colza, sel, sucre, levain de **BLE** (farine de **BLE**, eau, sel, extrait de malt **d'ORGE**), malt **d'ORGE** (malt **d'ORGE**, grains de malt **d'ORGE** broyée, eau), agent de cuisson (farine de **BLE**, farine de malt de **BLE**, agent de traitement de la farine (E300)).

**Peut contenir des traces d'œuf, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, sulphite.**

Ingredients: **WHEAT** flour (65.3%), water, tiger mix (12.2%) (dried bread crumbs (**WHEAT** flour, wholemeal **WHEAT** flour, salt), rice flour, dextrose, rapeseed oil, dried yeast), yeast, rapeseed oil, salt, sugar, wheat leaven (**WHEAT** flour, water, salt, **BARLEY** malt extract), **BARLEY** malt (**BARLEY** malt, grinded **BARLEY** grain, water), baking agent (**WHEAT** flour, malted **WHEAT** flour, flour treatment agent (E300)).

**May contain traces of egg, soya, milk, nuts, celery, mustard, sesame seeds, sulphite.**

**Dit product is niet bestraald en vrij van GMO / Ce produit est non irradié et sans OGM / This product is non-irradiated and free of GMO**

## 2. Karakteristieken / Caractéristiques / Product characteristics

	MIN	NORM	MAX
Gewicht/ poids/ weight (g)	34	37	40
Lengte/ Longueur/ Length (cm)	6	7	8
Breedte/ Largeur/ Width (cm)	6	7	8
Hoogte/ hauteur/ height (cm)	4	5	6

NUTRITIONELE WAARDEN/ VALEURS NUTRITIVES/ NUTRITIONAL VALUES*	g/ 100 g
Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values (kJ)	<b>1274</b>
Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values (kcal)	<b>301</b>
Vetten/ Graisses/ Fats	<b>3,3</b>
Waarvan verzadigd/ dont saturé/ of which saturated	<b>0,4</b>
Koolhydraten/Hydrates de carbone/ Carbohydrates	<b>58</b>
Waarvan suikers/dont sucres/of which sugars	<b>3,3</b>
Voedingsvezels/ Fibres/ Dietary fibre	<b>2</b>
Eiwitten/ Protéines/ Proteins	<b>8,8</b>
Zout / Sel / Salt	<b>1,5</b>

\*Berekende waarden / Valeurs calculées/ Calculated Values

MICROBIOLOGIE / MICROBIOLOGY			
Tests	Results	Unit	per
<i>Salmonella</i> spp	Absent	CFU	25 g
<i>Listeria monocytogenes</i>	Absent	CFU	25 g
<i>Staphylococcus aureus</i>	<10	CFU	1 g
<i>Coliforms</i>	<100	CFU	1 g
<i>Bacillus cereus</i>	<100	CFU	1 g
<i>Moulds</i>	<1000	CFU	1 g

### 3. Verpakking / Conditionnement / Packaging

	<i>Hoeveelheid / Quantité / Quantity</i>	<i>Type / Typ</i>	<i>Gewicht / poids / weight</i>	<i>Afmetingen / Dimensions / Sizes</i>	
Stuks / voorverpakking Pièces / pré-emballage Units / prepackage	100				
Voorverpakking / karton Pré-emballage / carton Prepackage / box	<b>1</b>	Zak/ sachet/ Bag	40g	<b>600*(2*200)*900</b>	mm
Stuks / karton Pièces / carton Units / box	<b>100</b>	Karton/ carton/ box	540g	<b>595*265*264</b>	mm

<b>Total</b>	<b>Netto /net (kg)</b>	<b>Bruto/ brut (kg)</b>
Gewicht/ poids/ weight	<b>3.7</b>	<b>4.28</b>

<b>PALLETISATIE / PALETTISATION / PALLETISING - PRODUCTION</b>	
Type pallet / type de palette/ pallet type/	<b>EURO</b>
Aantal kartons per laag / nombre de cartons par couche / number of cases per layer	<b>6</b>
Aantal lagen per pallet / nombre de plans par palette / number of layers per palet	<b>8</b>
Totaal aantal kartons per pallet / nombre de cartons par palette / number of cases per palet	<b>48</b>
Hoogte pallet / hauteur de la palette / height of palet	<b>228</b>
Aantal stuks per palet / nombre de pièces par palette / number of pieces/pallet	<b>4800</b>

<b>PALLETISATIE / PALETTISATION / PALLETISING - GXO</b>	
Type pallet / type de palette/ pallet type	<b>EURO</b>
Aantal kartons per laag / nombre de cartons par couche / number of cases per layer	<b>6</b>
Aantal lagen per pallet / nombre de plans par palette / number of layers per palet	<b>8</b>
Totaal aantal kartons per pallet / nombre de cartons par palette / number of cases per palet	<b>48</b>
Hoogte pallet / hauteur de la palette / height of palet	<b>228</b>
Aantal stuks per palet / nombre de pièces par palette / number of pieces per pallet	<b>4800</b>

### 4. Bewaring/ Conservation

<b>BEWAARINSTRUCTIES / INSTRUCTIONS DE CONSERVATION / CONSERVATION</b>	
Bewaartermijn op -18 °C <b>na productie (THT)/</b> Conservation à -18 °C <b>après production (DLUO)/</b> Shelf life at -18 °C <b>after production (BBD)</b>	<b>12 maand/ mois/ months</b>
Bewaartermijn <b>na afbakken/</b> Conservation <b>après cuisson/</b> conservation <b>after baking</b>	<b>24 Uur/ heures/ hours</b>
De zak telkens goed sluiten. Na ontdooiing niet opnieuw invriezen. Bien refermer le sac après chaque utilisation. Ne pas recongeler après décongélation. Close the bag well after each use. After thawing don't freeze again.	

## **5. Gebruik / Utilisation / usage**

<b>AFBAKINSTRUCTIES / INSTRUCTIONS DE CUISSON / BAKING INSTRUCTIONS *</b>	
Ontdooien gedurende/ Décongelez pendant/ Defrost during	<b>10'</b>
Verwarm de oven voor op / Préchauffez le four à / Preheat the oven	<b>230°C</b>
Baktemperatuur / Cuire à / Baking temperature	<b>185°C-200°C</b>
Baktijd / Cuire pendant / Baking time	<b>6'-8'</b>

\* Het resultaat van het afbakken van de producten is zeer sterk afhankelijk van de gebruikte oveninstallatie. Om praktische redenen kunnen de door ons 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.

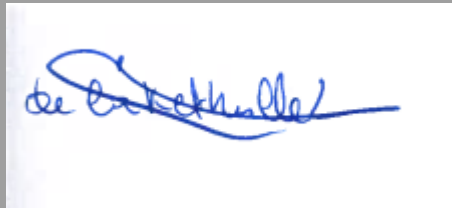
**Date & Name supplier: Diversi Foods NV**

**Name: de la Kethulle**

**Surname: Laetitia**

**Position: Quality officer**

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

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'de la Kethulle', is centered within a white rectangular box.

**Date & Signature: 04/10/2022**