

TECHNISCHE FICHE - FICHE TECHNIQUE
TECHNICAL DATASHEET

Datum / Date:

14/04/2023

Identificatie van het product / Identification du produit / Product identification

Omschrijving / Désignation / Description

Rijsttaartje 165g/ Tartelette au riz 165g / Rice Pastry 165g

Wettelijke benaming / Dénomination légale / Legal name

Ongebakken, diepgevroren bladerdeeggebak gevuld met rijstbereiding (8%) / Pâte feuilletée fourrée au riz (8%), surgelée, crue / Unbaked, deepfrozen puff pastry filled with rice preparation (8%)

Code

2786

EAN Karton / Carton / Box

5404013711468

Oorsprong / Origine / Origin

EU



*Foto van afgebakken product/ *Photo du produit cuit/ *Photo of fully baked product

1. Ingrediënten / Ingrédients / Ingredients

Ingrediënten: **HALFVOLLEMELK**, suiker, **TARWEBLOEM**, rijst 7.5 %, plantaardige oliën en vetten: palmvet, raapzaadvet, palmolie, water, **EIGEEL**, room (**MELK**), gemodificeerd zetmeel (E1414), **MAGEREMELK**, zout, glucosestroop, stabilisatoren: E407, E461, E451i, aroma, emulgator: E471, zuurteregelaar: E330, verdikkingsmiddel: E461, kleurstof: E160a, **MELKEIWIT**, antiklontermiddel: E551, meelverbeteraar: E920.

Kan sporen bevatten van: soja en noten

Ingrédients: **LAIT** demi-écrémé, sucre, farine de **BLÉ**, riz 7,5%, huiles et graisses végétales : graisse de palme, graisse de colza, huile de palme, eau, jaune d'**ŒUF**, crème (**LAIT**), amidon modifié (E1414), **LAIT** écrémé, sel, sirop de glucose, stabilisants : E407, E461, E451i, arôme, émulsifiant : E471, correcteur d'acidité : E330, épaississant : E461, colorant : E160a, protéine de **LAIT**, anti-agglomérant : E551, agent de traitement de la farine : E920.

Peut contenir des traces de soja et fruits à coque.

Ingredients: semi-skimmed **MILK**, sugar, **WHEAT** flour, rice 7.5%, vegetable oils and fats: palm fat, rapeseed fat, palm oil, water, **EGG** yolk, cream (**MILK**), modified starch (E1414), skimmed **MILK**, salt, glucose syrup, stabilizers: E407, E461, E451i, flavouring, emulsifier: E471, acidity regulator: E330, thickener: E461, colour: E160a, **MILK** protein, anti-caking agent: E551, flour treatment agent: E920.

May contain traces of soya and nuts.

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)	160	165	170
Lengte/ Longueur/ Length (cm)	9,7	10	10,3
Breedte/ Largeur/ Width(cm)	9,7	10	10,3
Hoogte/ hauteur/ height (cm)	2,4	2,5	2,6

NUTRITIONELE WAARDEN/ VALEURS NUTRITIVES/ NUTRITIONAL VALUES*	g/ 100 g
Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values(kJ)	929
Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values (kcal)	222
Vetten/ Graisses/ Fats	5,6
Waarvan verzadigd/ dont saturé/ of which saturated	3,2
Koolhydraten/Hydrates de carbone/ Carbohydrates	37,4
Waarvan suikers/dont sucres/of which sugars	15,3
Voedingsvezels/ Fibres/ Dietary fibre	1,3
Eiwitten/ Protéines/ Proteins	4,4
Zout / Sel / Salt	0,17

*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	45				
Voorverpakking / karton Pré-emballage / carton Prepackage / box	1	Zak/ sachet/ Bag	12 g	559*415	mm
Stuks / karton Pièces / carton Units / box	45	Karton/ carton/ box	300 g	355*280*185	mm

Total	Netto /net (kg)	Bruto/ brut (kg)
Gewicht/ poids/ weight	7,425	7,737

PALLETISATIE / PALETTISATION / PALLETISING - PRODUCTION	
Type pallet / type de palette/ pallet type/	EURO
Aantal kartons per laag / nombre de cartons par couche / number of cases per layer	8
Aantal lagen per pallet / nombre de plans par palette / number of layers per palet	9
Totaal aantal kartons per pallet / nombre de cartons par palette / number of cases per palet	72
Hoogte pallet / hauteur de la palette / height of palet	181,5 cm
Aantal stuks per palet / nombre de pièces par palette / number of pieces/pallet	3240

PALLETISATIE / PALETTISATION / PALLETISING - GXO	
Type pallet / type de palette/ pallet type	EURO
Aantal kartons per laag / nombre de cartons par couche / number of cases per layer	8
Aantal lagen per pallet / nombre de plans par palette / number of layers per palet	9
Totaal aantal kartons per pallet / nombre de cartons par palette / number of cases per palet	72
Hoogte pallet / hauteur de la palette / height of palet	181,5 cm
Aantal stuks per palet / nombre de pièces par palette / number of pieces per pallet	3240

4. Bewaring/ Conservation

BEWAARINSTRUCTIES / INSTRUCTIONS DE CONSERVATION / CONSERVATION	
Bewaartermijn op -18 °C na productie (THT)/ Conservation à -18 °C après production (DLUO)/ Shelf life at -18 °C after production (BBD)	12 maand/ mois/ months
Bewaartermijn na afbakken/ Conservation après cuisson/ conservation after baking	24 Uur/ heures/ hours
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

AFBAKINSTRUCTIES / INSTRUCTIONS DE CUISSON / BAKING INSTRUCTIONS *	
Ontdooien gedurende/ Décongelez pendant/ Defrost during	60 min
Verwarm de oven voor op / Préchauffez le four à / Preheat the oven	210 °C
Baktemperatuur / Cuire à / Baking temperature	170-180 °C
Baktijd / Cuire pendant / Baking time	35 min

* 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: Van Cutsem

Surname: Tessa

Position: Quality Officer

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

Date & Signature: 14/04/2023

