

TECHNISCHE FICHE - FICHE TECHNIQUE
TECHNICAL DATASHEET

Datum / Date:

4/03/2024

Identificatie van het product / Identification du produit / Product identification

Omschrijving / Désignation / Description

Kaasbroodje 40st 107gr

Wettelijke benaming / Dénomination légale / Legal name

Klaar om te bakken, diepgevroren bladerdeegproduct met 9% kaas / Produit de pâte feuilletée avec 9% de fromage, surgelé - prêt à cuire / Ready to bake, deepfrozen puff pastry product with 9% cheese

Code

1852-01

Opmerking / Note

EAN Consumentenverpakking / Emballage consommateur / Consumer packaging

EAN Karton / Carton / Box

8714308018521

Oorsprong / Origine / Origin

EU



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

1. Ingrediënten / Ingrédients / Ingredients

Ingrediënten: water, **TARWEBLOEM**, plantaardige oliën (palm, raapzaad), 9% kaas (**MELK**), gemodificeerd zetmeel (aardappel, maïs), **MELKBESTANDELEN (MAGEREMELKPOEDER, MELKEIWIT, weipoeder)**, **KIPHEELEI** (scharrel), zout, glucosestroop, aroma (**MELK**), scharrel **EIPOEDER**, aardappelzetmeel, kaaspoeder (**MELK**, smeltzout E339), gehydrolyseerd plantaardig eiwit (**SOJA**), dextrose, natuurlijk aroma (**TARWE**), stabilisator: E412, emulgator: E471, voedingszuur: E330, zetmeel (tarwe), smaakversterker: E621, conserveermiddel: E251, kleurstoffen: E160a, E160b, specerijen.

Kan bevatten: noten, sesamzaad

Ingrédients: eau, farine de **BLÉ**, huiles végétales (palme, colza), fromage 9% (**LAIT**), amidon modifié (pomme de terre, maïs), substances **LAITIÈRES (LAIT** écrémé en poudre, protéines de **LAIT**, lactosérum en poudre), **ŒUF** entier de poulet (au sol), sel, sirop de glucose, arôme (**LAIT**), **ŒUFS** en poudre (au sol), féculé de pomme de terre, fromage en poudre (**LAIT**, sel fondant E339), protéine végétale hydrolysée (**SOJA**), dextrose, arôme naturel (**BLÉ**), stabilisant: E412, émulsifiant : E471, acide alimentaire : E330, amidon (blé), exhausteur de goût : E621, conservateur : E251, colorants : E160a, E160b, épices.

Peut contenir : fruits à coque, graines de sésame

Ingredients: water, **WHEAT** flour, vegetable oils (palm, rapeseed), cheese 9% (**MILK**), modified starch (potato, corn), **MILK** ingredients (skimmed **MILK** powder, **MILK** proteins, whey powder), whole chicken **EGG** (barn), salt, glucose syrup, flavoring (**MILK**), **EGG** powder (barn), potato starch, cheese powder (**MILK**, melting salt E339), hydrolyzed vegetable protein (**SOYA**), dextrose, natural flavor (**WHEAT**), stabilizer: E412, emulsifier: E471, food acid: E330, starch (**WHEAT**), flavor enhancer: E621, preservative: E251, colors: E160a, E160b, spices.

May contain: nuts, sesame seeds

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)		107	
Lengte/ Longueur/ Length (cm)			
Breedte/ Largeur/ Width(cm)			
Hoogte/ hauteur/ height (cm)			

NUTRITIONELE WAARDEN/ VALEURS NUTRITIVES/ NUTRITIONAL VALUES*	g/ 100 g
Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values(kJ)	1352
Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values (kcal)	323
Vetten/ Graisses/ Fats	22,3
Waarvan verzadigd/ dont saturé/ of which saturated	11,9
Koolhydraten/Hydrates de carbone/ Carbohydrates	23
Waarvan suikers/dont sucres/of which sugars	2,1
Voedingsvezels/ Fibres/ Dietary fibre	
Eiwitten/ Protéines/ Proteins	7,4
Zout / Sel / Salt	1,1

*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

	Hoeveelheid / Quantité / Quantity	Type / Typ	Gewicht / poids / weight	Afmetingen / Dimensions / Sizes	
Stuks / voorverpakking Pièces / pré-emballage Units / prepackage	40				
Voorverpakking / karton Pré-emballage / carton Prepackage / box	1	Zak/ sachet/ Bag			mm
Stuks / karton Pièces / carton Units / box	40	Karton/ carton/ box	222g	308*258*152	mm

Total	Netto /net (kg)	Bruto/ brut (kg)
Gewicht/ poids/ weight	4,28	4,502

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	
Aantal lagen per pallet / nombre de plans par palette / number of layers per palet	11 lagen/10 kartons 1 laag/11 kartons
Totaal aantal kartons per pallet / nombre de cartons par palette / number of cases per palet	121
Hoogte pallet / hauteur de la palette / height of palet	1,96m
Aantal stuks per palet / nombre de pièces par palette / number of pieces/pallet	4840

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	
Aantal lagen per pallet / nombre de plans par palette / number of layers per palet	11 lagen/10 kartons 1 laag/11 kartons
Totaal aantal kartons per pallet / nombre de cartons par palette / number of cases per palet	121

Hoogte pallet / hauteur de la palette / height of palet	1,96m
Aantal stuks per palet / nombre de pièces par palette / number of pieces per pallet	4840

4. Bewaring/ Conservation

BEWAARINSTRUCTIES / INSTRUCTIONS DE CONSERVATION / CONSERVATION/ AUFBEWAHRUNGSHINWEISE	
Bewaartermijn op -18 °C na productie (THT) / Conservation à -18 °C après production (DLUO) / Shelf life at -18 °C after production (BBD) / Haltbarkeit bei -18°C nach der Produktion (MHD)	18 maand/ mois/ months/ Monaten
Bewaartermijn na afbakken / Conservation après cuisson / conservation after baking / Erhaltung nach dem backen	24 Uur/ heures/ hours/ Stunden
<p>De zak telkens goed sluiten. Na ontdooiing niet opnieuw invriezen. Bien refermer le sac après chaque utilisation. Ne pas recongeler après décongélation. Den Beutel nach jedem Gebrauch gut schließen. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren. Close the bag well after each use. After thawing don't freeze again.</p>	

5. Gebruik / Utilisation / usage

AFBAKINSTRUCTIES / INSTRUCTIONS DE CUISSON / BAKING INSTRUCTIONS *	
Ontdooien gedurende/ Décongelez pendant/ Defrost during	20 min
Verwarm de oven voor op / Préchauffez le four à / Preheat the oven	205°C
Baktemperatuur / Cuire à / Baking temperature	165-175°C
Baktijd / Cuire pendant / Baking time	22-24 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: 4/03/2024

