

TECHNISCHE FICHE - FICHE TECHNIQUE
TECHNICAL DATASHEET

Datum / Date:

08/05/2023

Identificatie van het product / Identification du produit / Product identification

Omschrijving / Désignation / Description

Pretzel Triangel 100g / Triangle façon bretzel 100g

Wettelijke benaming / Dénomination légale / Legal name

**Vorgebakken, diepgevroren tarweproduct met boter / Produit de blé avec beurre précuit et surgelé /
Prebaked, deepfrozen wheat product with butter**

Code

10032

EAN Karton / Carton / Box

4038368305419

Oorsprong / Origine / Origin

EU



1. Ingrediënten / Ingrédients / Ingredients

Ingrediënten: **TARWEBLOEM**, water, boter 18% (**MELK**), gist, suiker, zout, **TARWE** eiwit, voorgegelatineerde **TARWEBLOEM**, **EIERPOEDER**, zuurteregelaar: E524, **EIWIT** poeder, emulgatoren (E471, E322 [**SOJA**]), bloemverbeteraar: E300, enzymen.

Kan sporen bevatten van andere glutenbevattende granen, lupine, mosterd, noten, sesamzaad

Ingrédients: farine de **BLE**, eau, beurre 18% (**LAIT**), levure, sucre, sel, protéine de **BLE**, farine de **BLE** prégélatinisée, poudre d'**ŒUF**, régulateur d'acidité : E524, poudre de blanc d'**ŒUF**, émulsifiant (E471, E322 [**SOJA**]), agent de traitement de la farine : E300, enzymes.

Peut contenir des traces de lupin, fruits à coque, moutarde, graines de sésame et autres céréales contenant gluten

Ingredients : **WHEAT** flour, water, butter 18% (**MILK**), yeast, sugar, salt, **WHEAT** protein, pregelatinized **WHEAT** flour, **EGG** powder, acidity regulator: E524, **EGG** white powder, emulsifiers (E471, E322 [**SOY**]), flour treatment agent: E300, enzymes.

May contain traces of lupine, nuts, sesame seeds, mustard and other gluten containing cereals

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

2. Karakteristieken / Caractéristiques/ Product characteristics

	MIN	NORM	MAX
Gewicht/ poids/ weight (g)		100	

NUTRITIONELE WAARDEN/ VALEURS NUTRITIVES/ NUTRITIONAL VALUES	g/ 100 g
Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values (kJ)	1353
Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values (kcal)	323
Vetten/ Graisses/ Fats	15,8
Waarvan verzadigd/ dont saturé/ of which saturated	10,1
Koolhydraten/Hydrates de carbone/ Carbohydrates	37,0
Waarvan suikers/dont sucres/of which sugars	1,5
Eiwitten/ Protéines/ Proteins	7,2
Zout / Sel / Salt	0,85

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>	<100	CFU	1 g
<i>E.coli</i>	<100	CFU	1 g
<i>Bacillus cereus</i>	<100	CFU	1 g
Moulds	<10000	CFU	1 g

3. Verpakking / Conditionnement / Packaging

	<i>Hoeveelheid / Quantité / Quantity</i>	<i>Type</i>	<i>Gewicht / poids / weight</i>	<i>Afmetingen / Dimensions / Sizes</i>	
Stuks / voorverpakking Pièces / pré-emballage Units / prepackage	50				
Voorverpakking / karton Pré-emballage / carton Prepackage / box	1	Zak/ sachet/ bag	28,5		Mm
Stuks / karton Pièces / carton Units / box	50	Karton/ carton/ box	553 g	585*386*116	Mm

Total	Netto /net (kg)	Bruto/ brut (kg)
Gewicht/ poids/ weight	5,0	5,6

PALLETISATIE / PALETTISATION / PALLETISING – PRODUCTION	
Type pallet / type de palette/ pallet type	EURO
Aantal kartons per laag / nombre de cartons par plan / number of cases per layer	4
Aantal lagen per pallet / nombre de plans par palette / number of layers per palet	15
Totaal aantal kartons per pallet / nombre de cartons par palette / number of cases per palet	60
Hoogte pallet / hauteur de la palette / height of palet	195
Aantal stuks per palet / nombre de pièces par palette / number of pieces/pallet	3000

PALLETISATIE / PALETTISATION / PALLETISING – XPO	
Type pallet / type de palette/ pallet type	EURO
Aantal kartons per laag / nombre de cartons par plan / number of cases per layer	4
Aantal lagen per pallet / nombre de plans par palette / number of layers per palet	15
Totaal aantal kartons per pallet / nombre de cartons par palette / number of cases per palet	60
Hoogte pallet / hauteur de la palette / height of palet	195
Aantal stuks per palet / nombre de pièces par palette / number of pieces/pallet	3000

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)	9 maand/ mois/ months
Bewaartermijn na afbakken/ Conservation après cuisson/ conservation after baking	12 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	10 min.
Verwarm de oven voor op / Préchauffez le four à / Preheat the oven	215°C
Baktemperatuur / Cuire à / Baking temperature	165-175°C
Baktijd / Cuire pendant / Baking time	20-22 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: Goessens
Surname: Nils
Position: Quality Manager

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



Date & Signature: 08/05/2023 -