

TECHNISCHE FICHE - FICHE TECHNIQUE  
TECHNICAL DATASHEET - TECHNISCHES DATENBLATT

Datum / Date / Daten:

5/07/2024

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

Omschrijving / Désignation / Description / Umschreibung

**Donut assortiment ±55g**

Wettelijke benaming / Dénomination légale / Legal name / Offizieller Name

**Volledig gebakken, diepgevoren donuts / Donuts cuit et surgelé / Fully baked, deepfrozen donuts**

Opmerking / Remarque / Remark / Bemerkung

Code

1979-01

EAN Karton / Carton / Box

5420001086929

Oorsprong / Origine / Origin / Ursprung

**EU**



## 1. Ingrediënten / Ingrédients / Ingredients / Zutaten

**Ingrediënten: Deeg: TARWEBLOEM**, water, palmolie, margarine [plantaardig vet en olie (palm, raapzaad), water, geconcentreerd citroensap], suiker, gist, zout, emulgator (E471, E472e, E481), **GLUTEN (TARWE)**, rijsmiddel (E450i, E500ii), dextrose, stabilisator (E412), meelverbeteraar (E300).weipoeder (**MELK**), lactose (**MELK**).

### Donut melkchocolade met gele lijntjes:

**Glazuur:** suiker, plantaardige vetten en olie (palmpit, palm, kokos), mager cacaopoeder, mager MELKPOEDER, weipoeder (MELK), emulgator E322, wortelconcentraat.

### Donut roze met witte spikkels:

**Glazuur:** suiker, plantaardige olie en vet (palmpit, palm, kokos), rode bieten extract, emulgator E322

**Decoratie:** suiker, cacaoboter, magere **MELKPOEDER**, dextrose, emulgator E322, glansmiddel E414

### Donut chocolade met melkchocoladestukjes:

**Glazuur:** suiker, plantaardige vetten (palmpit, palm), mager cacaopoeder, emulgator E322.

**Decor:** suiker, cacaoboter, volle **MELKPOEDER**, cacaopasta, natuurlijk vanille aroma

### Donut wit met gekleurde confetti:

**Glazuur:** suiker, plantaardig vet en olie (palmpit, palm, kokos), emulgator E322

**Decoratie:** suiker, plantaardig vet (palmpit), aardappelzetmeel, rijstbloem, maïszetmeel, concentraten van appel, pompoen, citroen, zwarte bes, spirulina, wortel, hibiscus, paprika, radijs.

**Kan noten en soja bevatten.**

**Ingrédients: Pâte:** farine de **BLÉ**, eau, huile de palme, margarine [graisse et huile végétales (palme, colza), eau, jus de citron concentré], sucre, levure, sel, émulsifiant (E471, E472e, E481), **GLUTEN (BLÉ)**, poudre à lever (E450i, E500ii), dextrose, stabilisant (E412), agent de traitement de la farine (E300).lactosérum en poudre (**LAIT**), lactose (**LAIT**).

### Donut au chocolat au lait avec des lignes jaunes:

**Glçage:** sucre, huile et graisses végétales (palmiste, palme, coco), cacao maigre en poudre, **LAIT** écrémé en poudre, lactosérum en poudre (**LAIT**), émulsifiant E322, concentré de carotte.

### Donut au chocolat avec pièces de chocolat au lait:

**Glçage:** sucre, graisses végétales (palmiste, palme), cacao maigre en poudre, émulsifiant E322.

**Décor:** sucre, beurre de cacao, poudre de **LAIT** entier, pâte de cacao, arôme naturel de vanille

### Donut rose avec pièces blancs:

**Glçage:** sucre, huile et graisses végétales (palmiste, palme, coco), extrait de betterave, émulsifiant E322

**Décoration:** sucre, beurre de cacao, **LAIT** écrémé en poudre, dextrose, émulsifiant E322, agent d'enrobage E414

### Donut blanc avec confettis colorés:

**Glçage:** sucre, graisse et huile végétales (palmiste, palme, coco), émulsifiant E322

**Décoration:** sucre, graisse végétale (palmiste), amidon de pomme de terre, farine de riz, amidon de maïs, concentrés de pomme, citrouille, citron, cassis, spiruline, carotte, hibiscus, poivron, radis.

**Peut contenir des fruits à coque et du soja.**

**Ingredients: Dough: WHEAT** flour, water, palm oil, margarine [vegetable fat and oil (palm, rapeseed), water, concentrated lemon juice], sugar, yeast, salt, emulsifier (E471, E472e, E481), **GLUTEN (WHEAT)**, raising agent (E450i, E500ii), dextrose, stabiliser (E412), flour treatment agent (E300), whey powder (**MILK**), lactose (**MILK**).

### Milk chocolate donut with yellow lines:

**Glaze:** sugar, vegetable fats and oil (palm kernel, palm, coconut), fat-reduced cocoa powder, skimmed MILK powder, whey powder (MILK), emulsifier E322, carrot concentrate.

### Milk chocolate donut with chocolate flakes:

**Glaze:** sugar, vegetable fats (palm kernel, palm), fat-reduced cocoa powder, emulsifier E322.

**Decor:** sugar, cocoa butter, whole **MILK** powder, cocoa paste, natural vanilla flavour.

### Donut pink with white sprinklers:

**Glaze:** sugar, vegetable oil and fats (palm kernel, palm, coconut), red beet extract, emulsifier E322

**Decoration:** sugar, cocoa butter, skimmed **MILK** powder, dextrose, emulsifier E322, glazing agent E414

**Donut white with colored confetti:****Glaze:** sugar, vegetable fat (palm kernel, palm, coconut), emulsifier E322**Decoration:** sugar, vegetable fat (palm kernel), potato starch, rice flour, corn starch, concentrates of apple, pumpkin, lemon, black currant, spirulina, carrot, hibiscus, bell pepper, radish.**May contain nuts and soya.****Dit product is vrij van GMO / Produit sans OGM / GMO-free product / GVO-frei****2. Karakteristieken / Caractéristiques/ Product characteristics / Eigenschaften**

	MIN	NORM	MAX
Gewicht/poids/weight/Gewicht (g)	52	55	58
Hoogte /hauteur/height/Höhe (cm)	3.3	3.5	3.7
Diameter/diamètre (cm)	8.8	9.0	9.2

NUTRITIONELE WAARDEN/ VALEURS NUTRITIVES/ NUTRITIONAL VALUES/NÄHRWERT	g/ 100 g
Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values/Energie-wert (kJ)	1617
Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values/Energie-wert (kcal)	387
Vetten/Graisses/Fats/Fette (g)	19,3
Waarvan verzadigd/dont saturé/ of which saturated/gesättigte Fettsäuren (g)	11,2
Koolhydraten/Hydrates de carbone/Carbohydrates (g)	46
Waarvan suikers/dont sucres/of which sugars (g)	12,6
Eiwitten/Protéines/Proteins/Eiweiß (g)	5,8
Voedingsvezels/Fibres/Dietary fibre/ Ballaststoff (g)	2,2
Zout / Sel / Salt / Salz (g)	0,96

MICROBIOLOGIE / MICROBIOLOGY / MIKROBIOLOGIE			
Tests	Results	Unit	per
Total coliforms	10	CFU	1 g
Coagulase pos. Staphylococci/ <i>Staphylococcus aureus</i>	100	CFU	1 g
<i>Salmonella</i> spp	Absence	CFU	25 g
<i>Listeria monocytogenes</i>	Absence	CFU	25 g
Moulds	1000	CFU	1 g
<i>Bacillus cereus</i>	100	CFU	1 g

**3. Verpakking / Conditionnement / Packaging / Verpackung**

	Hoeveelheid / Quantité / Quantity / Menge	Type	Gewicht / poids / weight	Afmetingen / Dimensions / Sizes/Abmessungen
Stuks / voorverpakking Pièces / pré-emballage Units / prepackage Stück / Vorverpackung	12			
Voorverpakking / karton Pré-emballage / carton Prepackage / box Vorverpackung/ Karton	4	Zak/sachet/ bag/Beutel		mm
Stuks / karton Pièces / carton Units / box Stück/Karton	48	Karton/ carton/ box		401*296*187 mm

<b>Total</b>	<b>Netto/net(kg)</b>	<b>Bruto/brut (kg)</b>
Gewicht/poids/ weight/Gewicht	<b>2.580</b>	<b>3.213</b>

<b>PALLETISATIE / PALETTISATION / PALLETISING / PALETTIERUNG - PRODUCTION</b>	
Type pallet / type de palette/ pallet type/ Palettentyp	<b>EURO</b>
Aantal kartons per laag / nombre de cartons par plan / number of cases per layer / Anzahl Kartons pro Lage	<b>9</b>
Aantal lagen per pallet / nombre de plans par palette / number of layers per palet / Anzahl Lagen pro Palette	<b>8</b>
Totaal aantal kartons per pallet / nombre de cartons par palette / number of cases per palet / Anzahl Kartons pro Palette	<b>72</b>
Hoogte pallet / hauteur de la palette / height of palet / Palettenhöhe	<b>1,83m</b>
Aantal stuks per palet / nombre de pièces par palette / number of pieces/pallet / Anzahl Stück pro Palette	<b>3456</b>

<b>PALLETISATIE / PALETTISATION / PALLETISING / PALETTIERUNG -- XPO</b>	
Type pallet / type de palette/ pallet type/ Palettentyp	<b>EURO</b>
Aantal kartons per laag / nombre de cartons par plan / number of cases per layer / Anzahl Kartons pro Lage	<b>9</b>
Aantal lagen per pallet / nombre de plans par palette / number of layers per palet / Anzahl Lagen pro Palette	<b>8</b>
Totaal aantal kartons per pallet / nombre de cartons par palette / number of cases per palet / Anzahl Kartons pro Palette	<b>72</b>
Hoogte pallet / hauteur de la palette / height of palet / Palettenhöhe	<b>1,83m</b>
Aantal stuks per palet / nombre de pièces par palette / number of pieces/pallet / Anzahl Stück pro Palette	<b>3456</b>

#### **4. Bewaring/Conservation/Erhaltung**

<b>BEWAARINSTRUCTIES / INSTRUCTIONS DE CONSERVATION / CONSERVATION / KONSERVIERUNG</b>	
Bewaartermijn op -18 °C <b>na productie</b> ( THT)/ Conservation à -18 °C <b>après production</b> (DLV)/ Shelf life at temperature -18 °C <b>after production</b> / Haltbarkeit bei -18°C <b>nach der Produktion</b> (MHD)	<b>12 maand/ mois/ months/ Monaten</b>
Bewaartermijn na ontdooien/Conservation après décongélation/ shelflife after defrosting/ Haltbarkeit nach auftauen	<b>24 uur/heures/hours/Stunde</b>
De zak telkens goed sluiten. Na ontdooiing niet opnieuw invriezen. Bien refermer le sac après chaque utilisation. Ne pas recongeler après décongélation. Den Beutel jedem Gebrauch gut schließen. Nach dem Auftauen auf keinen Fall erneut einfrieren. Close the bag well after each use. Defrosted products can't be frozen again.	

## 5. Gebruik / Utilisation / usage/ Verwendung

AFBAKINSTRUCTIES / INSTRUCTIONS DE CUISSON / BAKING INSTRUCTIONS / AUFBACKANLEITUNG*	
Ontdooien gedurende/ Décongelez pendant/ Defrost during/ Auftauen für	<b>30 min.</b>
<b>Product mag na ontdooien niet meer opnieuw ingevroren worden/ Ne jamais recongeler un produit décongelé/ Defrosted product cannot be frozen again/ Produkt sollte nicht wieder eingefroren werden, wenn aufgetaut.</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.

Die Backzeiten und Backtemperaturen sind nur ungefähre Werte, denn das Ergebnis des Abbackens der Produkte ist sehr stark abhängig von der verwendeten Ofeninstallation. Den angegebenen Werten können aus praktischen Gründen von dem Verpackungsetikett abweichen.

**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: 05/07/2024**

