

TECHNISCHE FICHE - FICHE TECHNIQUE
TECHNICAL DATASHEET

Datum / Date:

13/10/2022

Identificatie van het product / Identification du produit / Product identification

Omschrijving / Désignation / Description

Flûte Noten -Rozijnen De Tradition 130g / Flûte Noix/Raisins De Tradition 130g / Flûte Nuts/Raisins De Tradition 130g

Wettelijke benaming / Dénomination légale / Legal name

Voorgebakken, diepgevroren tarweproduct met rozijnen 14% en hazelnoten 6%/ produit de blé avec raisins 14% et noisette 5% précuit, surgelé / prebaked, deepfrozen wheat product with raisins 14% and hazelnuts 6%

Code

297

EAN Karton / Carton / Box

5420001031813

Oorsprong / Origine / Origin

EU



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

1. Ingrediënten / Ingrédients / Ingredients

Ingrediënten: **TARWEBLOEM**, water, rozijnen (14%), **HAZELNOTEN** (6%), zout, **GERSTEMOUTEXTRACT** (**GERSTEMOUT**, water), gist, geroosterde **TARWEMOUTBLOEM**.

Kan sporen bevatten van ei, soja, melk, sesamzaad.

Ingrédients: farine de **BLE**, eau, raisins (14%), **NOISETTES** (6%), sel, extrait de malt **d'ORGE** (malt **d'ORGE**, eau), levure, farine de malt de **BLE** torréfié.

Peut contenir des traces d'œuf, soja, lait, graines de sésame.

Ingredients: **WHEAT** flour, water, raisins (14%), **HAZELNUTS** (6%), salt, **BARLEY** malt extract (**BARLEY** malt, water), yeast, roasted **WHEAT** malt flour.

May contain traces of egg, soya, milk, 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)	124	130	159
Lengte/ Longueur/ Length (cm)	26	28	30
Breedte/ Largeur/ Width(cm)	2	4	6
Hoogte/ hauteur/ height (cm)	2	4	6

NUTRITIONELE WAARDEN/ VALEURS NUTRITIVES/ NUTRITIONAL VALUES*	g/ 100 g
Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values(kJ)	1227
Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values (kcal)	290
Vetten/ Graisses/ Fats	4,5
Waarvan verzadigd/ dont saturé/ of which saturated	0,5
Koolhydraten/Hydrates de carbone/ Carbohydrates	53
Waarvan suikers/dont sucres/of which sugars	9,7
Voedingsvezels/ Fibres/ Dietary fibre	3,2
Eiwitten/ Protéines/ Proteins	8,2
Zout / Sel / Salt	1,0

*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	20				
Voorverpakking / karton Pré-emballage / carton Prepackage / box	1	Zak/ sachet/ Bag	15g	415*625	mm
Stuks / karton Pièces / carton Units / box	20	Karton/ carton/ box	268g	398*298*156	mm

Total	Netto /net (kg)	Bruto/ brut (kg)
Gewicht/ poids/ weight	2,6	2,883

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	12
Totaal aantal kartons per pallet / nombre de cartons par palette / number of cases per palet	96
Hoogte pallet / hauteur de la palette / height of palet	202 cm
Aantal stuks per palet / nombre de pièces par palette / number of pieces/pallet	1920

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	12
Totaal aantal kartons per pallet / nombre de cartons par palette / number of cases per palet	96
Hoogte pallet / hauteur de la palette / height of palet	202 cm
Aantal stuks per palet / nombre de pièces par palette / number of pieces per pallet	1920

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	6 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'
Verwarm de oven voor op / Préchauffez le four à / Preheat the oven	23°C
Baktemperatuur / Cuire à / Baking temperature	185-200°C
Baktijd / Cuire pendant / Baking time	8-10'

* 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.

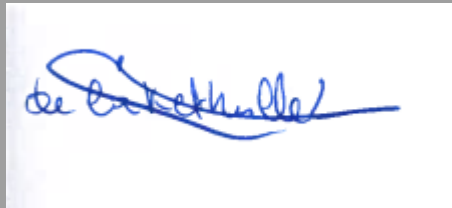
Date & Name supplier: Diversi Foods NV

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: 13/10/2022