

TECHNISCHE FICHE - FICHE TECHNIQUE
TECHNICAL DATASHEET

Datum / Date:

09/02/2022

Identificatie van het product / Identification du produit / Product identification

Omschrijving / Désignation / Description

Appelflap 100 g brioch / Chausson Aux Pommes 100g brioch / Apple Turnover 100g brioch

Wettelijke benaming / Dénomination légale / Legal name / Offizieller Name

Bladerdeeggebak met boter (24%) en gevuld met appelcompote (35%), voorgerezen, diepgevroren/ Pâte feuilleté pur beurre (24%) fourré de compote de pommes (35%), pré levé, surgelé/ Butter (24%) puff pastry filled with apple compote (35%), pre-proofed, deep frozen

Code

1510-01

EAN Karton / Carton / Box

5420001081283

Oorsprong / Origine / Origin

EU



1. Ingrediënten / Ingrédients / Ingredients

Ingrediënten: Deeg (65%): **TARWEBLOEM**, boter (24%) (**MELK**), water, zout.
Appelcompote (35%): geconcentreerde appelpuree, glucose-fructose siroop (**TARWE**).
Dorure: **EI**.
Kan sporen bevatten van noten (amandel, hazelnoot) eieren en soja.

Ingrédients: Pâte (65%): farine de **BLE**, beurre (24%) (**LAIT**), eau, sel.
Compote de pommes (35%): purée de pommes concentrée, sirop glucose-fructose (**BLE**).
Dorure: **OEUF**.
Peut contenir des traces de noix (amande, noisette), d'oeufs et soja.

Ingredients: Dough (65%) : **WHEAT** flour, butter (24%) (**MILK**), water, salt.
Apple compote (35%): concentrated apple puree, glucose fructose syrup (**WHEAT**).
Glazing: **EGG**.
May contain traces of nuts (almond, hazelnut), eggs and soy.

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

2. Karakteristieken / Caractéristiques/ Product characteristics

	MIN	NORM	MAX
Gewicht/poids/weight (g)	95,5	100	104,5
Lengte/longueur/length (cm)	11	11,5	12
Breedte/largeur/width (cm)	8,7	9,0	9,3

NUTRITIONELE WAARDEN/ VALEURS NUTRITIVES/ NUTRITIONAL VALUES	g/ 100 g
Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values (kJ)	1171
Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values (kcal)	281
Vetten/Graisses/Fats (g)	13,4
Waarvan verzadigd/dont saturé/ of which saturated (g)	8,5
Koolhydraten/Hydrates de carbone/Carbohydrates (g)	35
Waarvan suikers/dont sucres/of which sugars (g)	10
Eiwitten/Protéines/Proteins (g)	4,4
Voedingsvezels/Fibres/Dietary fibre(g)	1,6
Zout / Sel / Salt (g)	1,7

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	54				
Voorverpakking / karton Pré-emballage / carton Prepackage / box	1	Zak/sachet/ bag	13 g	400*165*680	mm
Stuks / karton Pièces / carton Units / box	54	Karton/ carton	305 g	385*285*120	mm

Total	Netto/net(kg)	Bruto/brut (kg)
Gewicht/poids/ weight	5,4	5,75

PALLETISATIE / PALETTISATION / PALLETISING - PRODUCTION	
Type pallet /modèle palette:	EURO
Aantal kartons per laag /nombre de cartons par plan / #cases/layer / #Kartons/Lage	8
Aantal lagen per pallet /nombre de plans par palette / #layers/palet / #Lagen/Palette	14
Totaal aantal kartons per pallet /nombre de cartons par palette / #cases/palet / #Kartons/Palette	112
Hoogte pallet /hauteur de la palette / height of palet / Palettenhöhe	182
Aantal stuks per palet /nombre de pièces par palette / # pieces/pallet / #Stück/Palette	6048

PALLETISATIE / PALETTISATION / PALLETISING - GXO	
Type pallet /modèle palette	EURO
Aantal kartons per laag /nombre de cartons par plan / #cases/layer	8
Aantal lagen per pallet /nombre de plans par palette / #layers/palet	14
Totaal aantal kartons per pallet /nombre de cartons par palette / #cases/palet	112
Hoogte pallet /hauteur de la palette / height of palet	182
Aantal stuks per palet /nombre de pièces par palette / # pieces/pallet	6048

4. Bewaring/Conservation

BEWAARINSTRUCTIES / INSTRUCTIONS DE CONSERVATION / CONSERVATION	
Bewaartermijn op -18 °C na productie (THT)/ Conservation à -18 °C après production (DLV)/ Shelf life at temperature -18 °C after production	18 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. Defrosted products can't be frozen again.	

5. Gebruik / Utilisation / usage

AFBAKINSTRUCTIES / INSTRUCTIONS DE CUISSON / BAKING INSTRUCTIONS *	
Ontdooien gedurende/ Décongelez pendant/ Defrost during	60'
Verwarm de oven voor op / Préchauffez le four à / Preheat the oven	210°C
Baktemperatuur / Cuire à / Baking temperature	175°C
Baktijd / Cuire pendant / Baking time	28'

* 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: Steffie

Surname: Dekoninck

Position: Quality Officer

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

Date & Signature: 09/02/2022

