

TECHNISCHE FICHE - FICHE TECHNIQUE
TECHNICAL DATASHEET - TECHNISCHES DATENBLATT

Datum / Date / Daten:

11/02/2020

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

Omschrijving / Désignation / Description / Beschreibung

Donut met chocolade 52g / Donut au chocolat 52g / Chocolate donut 52g / Schokolade donut 52g

Wettelijke benaming / Dénomination légale / Legal name / Verkehrsbezeichnung

Diepgevroren, Zoet, gefrituurd tarweproduct met chocoladeglazuur / Produit de blé surgelé, doux frit avec glaçage au chocolat / Sweet, deep frozen, deep-fried wheat product with chocolate icing

Code

114-02

EAN Karton / Carton / Box

5420001037389

Oorsprong / Origine / Origin / Ursprung

EU



1. Ingrediënten / Ingrédients / Ingredients / Zutaten

Ingrediënten :

Deeg: **TARWEBLOEM**, water, palmolie, margarine (plantaardige vetten en olie (palm, raapzaad), water, citroensap), suiker, gist, zout, emulgeermiddel (E471, E472e, E481), **TARWEGLUTEN**, rijsmiddel (E450, E500), dextrose, stabilisator: E412, wei poeder (**MELK**), lactose (**MELK**), meelverbeteraar: E300, enzymen.

Glazuur: suiker, plantaardig vet: palm, cacao poeder, emulgeermiddel: E322.

Kan sporen bevatten van noten.

Ingrédients:

Pâte: farine de **BLE**, eau, huile de palme, margarine (huile et graisses végétale (palme, colza), eau, jus de citron), sucre, levure, sel, émulsifiants (E471, E472e, E481), **GLUTEN DE BLE**, poudre à lever (E450, E500), dextrose, stabilisant : E412, lactosérum en poudre (**LAIT**), lactose (**LAIT**), agent de traitement de la farine : E300, enzymes.

Glaçage : sucre, graisses végétales (palme), cacao en poudre, émulsifiant : E322.

Peut contenir des traces de noix.

Ingredients :

Dough : **WHEAT** flour, water, palm oil, margarine (vegetable fat and oil (palm, rapeseed), water, lemon juice), sugar, yeast, salt, emulsifiers (E471, E472e, E481), **WHEAT GLUTEN**, raising agent (E450, E500), dextrose, stabiliser (E412), whey powder (**MILK**), lactose (**MILK**), flour treatment agent : E300, enzymes.

Coating : sugar, vegetable fats (palm), cocoa powder, emulsifier: E322.

May contain traces of nuts.

Zutaten:

Teig: **WEIZENMEHL**, Wasser, Palmöl, Margarine (Pflanzliches Fett und Öl (palm, raps), Wasser, Zitronensaft), Zucker, Hefe, Salz, Emulgatoren (E471, E472e, E481), **WEIZENGLUTEN**, Backtriebmittel (E450, E500), Dextrose, Stabilisator: E412, Molkenpulver (**MILCH**), Laktose (**MILCH**), Mehlbehandlungsmittel: E300, Enzyme.

Glasur: Zucker, pflanzliche Fette (palm), Kakaopulver, Emulgator: E322.

Kann Spuren von Nüssen enthalten.

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 (g)	49	52	55
Hoogte/ hauteur/ height (cm)	3,3	3,5	3,8
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 (kJ)	1644
Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values (kcal)	393
Vetten/ Graisses/ Fats	20
Waarvan verzadigd/ dont saturé/ of which saturated	12
Koolhydraten/Hydrates de carbone/ Carbohydrates	45
Waarvan suikers/dont sucres/of which sugars	12
Voedingsvezels/ Fibres/ Dietary fibre	2,6
Eiwitten/ Protéines/ Proteins	6,1
Zout / Sel / Salt	0,98

MICROBIOLOGIE / MICROBIOLOGY / MIKROBIOLOGIE			
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 / Verpackung

	Hoeveelheid / Quantité / Quantity / Menge	Type/ Typ	Gewicht / poids / weight	Afmetingen / Dimensions / Sizes/Abmessungen	
Stuks / voorverpakking Pièces / pré-emballage Units / prepackage Stück / Gebinde	48				
Voorverpakking / karton Pré-emballage / carton Prepackage / box Gebinde/ Karton	1	Zak/ sachet/ bag/ Beutel			mm
Stuks / karton Pièces / carton Units / box Stück/Karton	48	Karton/ carton/ box		396*296*155	mm

Total	Netto /net (kg)	Bruto/ brut (kg)
Gewicht/ poids/ weight/ Gewicht	2,496	2,784

PALLETISATIE / PALETTISATION / PALLETISING / PALETTIERUNG - PRODUCTION	
Type pallet / type de palette/ pallet type/ Palettentyp	EURO
Aantal kartons per laag / nombre de cartons par plan / number of cases per layer / Anzahl Kartons pro Lage	8
Aantal lagen per pallet / nombre de plans par palette / number of layers per palet / Anzahl Lagen pro Palette	11
Totaal aantal kartons per pallet / nombre de cartons par palette / number of cases per palet / Anzahl Kartons pro Palette	88
Hoogte pallet / hauteur de la palette / height of palet / Palettenhöhe	186
Aantal stuks per palet / nombre de pièces par palette / number of pieces/pallet / Anzahl Stück pro Palette	4224

PALLETISATIE / PALETTISATION / PALLETISING / PALETTIERUNG -- XPO	
Type pallet / type de palette/ pallet type/ Palettentyp	EURO
Aantal kartons per laag / nombre de cartons par plan / number of cases per layer / Anzahl Kartons pro Lage	8
Aantal lagen per pallet / nombre de plans par palette / number of layers per palet / Anzahl Lagen pro Palette	11
Totaal aantal kartons per pallet / nombre de cartons par palette / number of cases per palet / Anzahl Kartons pro Palette	88
Hoogte pallet / hauteur de la palette / height of palet / Palettenhöhe	186
Aantal stuks per palet / nombre de pièces par palette / number of pieces/pallet / Anzahl Stück pro Palette	4224

4. Bewaring/ Conservation/ Lagerung und Haltbarkeit

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 ontdooien / Conservation après décongeler / conservation after defrosting / Erhaltung nach auftauen	24 Uur/ heures/ hours/ Stunden
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.	

5. Gebruik / Utilisation / usage/ Verarbeitungshinweis

AFBAKINSTRUCTIES / INSTRUCTIONS DE CUISSON / BAKING INSTRUCTIONS / AUFBACKANLEITUNG*	
Ontdooien gedurende/ Décongelez pendant/ Defrost during/ Auftauen für	60 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.

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: Devillé

Surname: Sofie

Position: Quality

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

Date & Signature: 11/02/2020

