

TECHNISCHE FICHE - FICHE TECHNIQUE
TECHNICAL DATASHEET - TECHNISCHES DATENBLATT

Datum / Date / Daten:

27/01/2023

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

Omschrijving / Désignation / Description / Beschreibung

Eclair 85g / Eclair mit Cremefüllung 85g

Wettelijke benaming / Dénomination légale / Legal name / Verkehrsbezeichnung

diepgevroren soezendeegproduct met crèmevulling 64% en glazuur op basis van cacao 19% / pâte à choux surgelée fourrée à la crème 64% et glaçage à base de cacao 19% / frozen choux pastry product with cream filling 64% and icing based on cocoa 19%

Code

1024-06

EAN Karton / Carton / Box

5404013705443

Oorsprong / Origine / Origin / Ursprung

BE



1. Ingrediënten / Ingrédients / Ingredients / Zutaten

Ingrediënten : wei (**MELK**), suiker, volle **MELK**, magere **MELK**, **TARWEBLOEM**, **EIEREN**, gemodificeerd zetmeel (aardappel), geconcentreerde boter (**MELK**), glucosestroop, cacaomassa, volledig gehydrogeneerde plantaardige olie: kokos, weipoeder (**MELK**), plantaardige olie (palmpit, palm), rijsmiddel (E450, E500), zout, emulgator (E472a, E322 (**SOJA**)), stabilisator: E420, geleermiddel (E339, E450, E516), conserveermiddel: E202, verdikkingsmiddel: E401, magere cacaopoeder, kleurstof: E160a, aroma (boter), **MELKEIWIT**.

Kan sporen bevatten van noten en andere glutenbevattende granen

Ingrédients : lactosérum (**LAIT**), sucre, **LAIT** entier, **LAIT** écrémé, farine de **BLE**, **ŒUFS**, amidon modifié (pomme de terre), beurre concentré (**LAIT**), sirop de glucose, pâte de cacao, huile végétale totalement hydrogénée : noix de coco, lactosérum en poudre (**LAIT**), huile végétale (palmiste, palme), poudre à lever (E450, E500), sel, émulsifiant (E472a, E322 (**SOJA**)), stabilisant : E420, gélifiant (E339, E450, E516), conservateur : E202, épaississant : E401, cacao écrémé en poudre, colorant : E160a, arôme (beurre), protéine de **LAIT**.

Peut contenir des traces de noix et autres céréales contenant du gluten.

Ingredients : whey (**MILK**), sugar, whole **MILK**, skimmed **MILK**, **WHEAT** flour, **EGGS**, modified starch (potato), concentrated butter (**MILK**), glucose syrup, cocoa mass, fully hydrogenated vegetable oil: coconut, whey powder (**MILK**), vegetable oil (palm kernel, palm), raising agent (E450, E500), salt, emulsifier (E472a, E322 (**SOYA**)), stabilizer: E420, gelling agent (E339, E450, E516), preservative: E202, thickener: E401, skimmed cocoa powder, colour: E160a, aroma (butter), **MILK** protein.

May contain traces of nuts and other gluten-containing grains.

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)	80	85	95
Lengte/ Longueur/ Length (cm)	15	15	16,3
Breedte/ Largeur/ Width (cm)	3,8	4	4,6
Hoogte/ hauteur/ height (cm)	3,5	4	4,5

NUTRITIONELE WAARDEN/ VALEURS NUTRITIVES/ NUTRITIONAL VALUES/ NÄHRWERT	g/ 100 g
Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values (kJ)	893
Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values (kcal)	212
Vetten/ Graisses/ Fats	7,5
Waarvan verzadigd/ dont saturé/ of which saturated	3,3
Koolhydraten/Hydrates de carbone/ Carbohydrates	33
Waarvan suikers/dont sucres/of which sugars	24
Voedingsvezels/ Fibres/ Dietary fibre	0,6
Eiwitten/ Protéines/ Proteins	2,9
Zout / Sel / Salt	0,35

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

	<i>Hoeveelheid / Quantité / Quantity / Menge</i>	<i>Type/ Typ</i>	<i>Gewicht / poids / weight</i>	<i>Afmetingen / Dimensions / Sizes/Abmessungen</i>	
Stuks / voorverpakking Pièces / pré-emballage Units / prepackage Stück / Gebinde	5				
Voorverpakking / karton Pré-emballage / carton Prepackage / box Gebinde/ Karton	8	Zak/ sachet/ bag/ Beutel	23,75 g	250*280	Mm
Stuks / karton Pièces / carton Units / box Stück/Karton	40	Karton/ carton/ box	581 g	590*390*110	mm

Total	Netto /net (kg)	Bruto/ brut (kg)
Gewicht/ poids/ weight/ Gewicht	3,4	4,2

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	4
Aantal lagen per pallet / nombre de plans par palette / number of layers per palet / Anzahl Lagen pro Palette	14
Totaal aantal kartons per pallet / nombre de cartons par palette / number of cases per palet / Anzahl Kartons pro Palette	56
Hoogte pallet / hauteur de la palette / height of palet / Palettenhöhe (cm)	169
Aantal stuks per palet / nombre de pièces par palette / number of pieces/palet / Anzahl Stück pro Palette	2240

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	4
Aantal lagen per pallet / nombre de plans par palette / number of layers per palet / Anzahl Lagen pro Palette	14
Totaal aantal kartons per pallet / nombre de cartons par palette / number of cases per palet / Anzahl Kartons pro Palette	56
Hoogte pallet / hauteur de la palette / height of palet / Palettenhöhe (cm)	169
Aantal stuks per palet / nombre de pièces par palette / number of pieces/palet / Anzahl Stück pro Palette	2240

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)	125 dagen/jours/jours/Tage
Bewaartermijn na ontdooien (7°C)/ Conservation après décongeler (7°C)/ conservation after defrosting (7°C)/ Erhaltung nach dem Auftauen (7°C)	96 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 (7°C)/ Décongelez pendant (7°C)/ Defrost during (7°C)/ Auftauen für (7°C)	12 uur/heures/hours/Stunden

* 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: Goessens

Surname: Nils

Position: Quality Manager

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



Date & Signature: 27/01/2023 -