

TECHNISCHE FICHE - FICHE TECHNIQUE
TECHNICAL DATASHEET - TECHNISCHES DATENBLATT

Datum / Date / Daten:

16/10/2023

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

Omschrijving / Désignation / Description / Umschreibung

Fleur de Camembert 530 g

Wettelijke benaming / Dénomination légale / Legal name / Offizieller Name

Vorgebakken, diepgevroren tarwebroodproduct met Camembert 47,2% / Produit de blé au Camembert 47,2%, précuit et surgelé / Pre-baked, deepfrozen wheat bread product with Camembert 47,2% / Vorgebackenes, tiefgekühltes Weizenbrotprodukt mit Camembert 47,2%

Code

2202

EAN Consumentenverpakking / Emballage consommateur / Consumer packaging / Verbraucherverpackung

EAN Karton / Carton / Box

5404013700059

Oorsprong / Origine

EU

PICTURE



1. Ingrediënten / Ingrédients / Ingredients / Zutaten

Ingrediënten: **TARWEBLOEM**, water, raapzaadolie, gist, zout, bakmiddel (**TARWEBLOEM, TARWEMOUTBLOEM**, meelverbeteraar (E300)).

Decoratie: kaas Camembert 47,2% (**MELK**, zout, stremsel), maanzaad, specerijen en kruiden 1,1% (zout, knoflook, paprika, koriander, marjolein, peper, rozemarijn, kruidnagel, chili, laurier), **SESAMZAAD**, oregano.

Kan sporen bevatten van: soja, eieren, sulfiet, selderij, mosterd en noten.

Ingrédients: farine de **BLÉ**, eau, huile de colza, levure, sel, poudre à lever (farine de **BLÉ**, farine de malt de **BLÉ**, agent de traitement de la farine (E300)).

Décoration : fromage Camembert 47,2% (**LAIT**, sel, présure), graines de pavot, épices et herbes 1,1% (sel, ail, piment doux, coriandre, marjolaine, poivre, romarin, clous de girofle, piment, laurier), graines de **SÉSAME**, origan.

Peut contenir des traces de : soja, œufs, sulfite, céleri, moutarde et fruits à coque.

Ingredients: **WHEAT** flour, water, rapeseed oil, yeast, salt, baking agent (**WHEAT** flour, **WHEAT** malt flour, flour treatment agent (E300)).

Decoration: cheese Camembert 47,2% (**MILK**, salt, rennet), poppy seeds, spices and herbs 1,1% (salt, garlic, sweet pepper, coriander, marjoram, pepper, rosemary, cloves, chili, bay leaf), **SESAME** seeds, oregano.

May contain traces of: soy, eggs, sulphite, celery, mustard and nuts.

Zutaten: **WEIZENMEHL**, Wasser, Rapsöl, Hefe, Salz, Backtriebmittel (**WEIZENMEHL, WEIZENMALZMEHL**, Mehlbehandlungsmittel (E300)).

Dekoration: Käse Camembert 47,2% (**MILCH**, Salz, Lab), Mohn, Gewürze und Kräuter 1,1% (Salz, Knoblauch, Paprika, Koriander, Majoran, Pfeffer, Rosmarin, Nelken, Chili, Lorbeerblatt), **SESAMSAMEN**, Oregano.

Kann Spuren von enthalten: Soja, Eier, Sulfit, Sellerie, Senf und Schalenfrüchte.

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)	510	530	550
Lengte/ Longueur/ Length (cm)	19	21	23
Breedte/ Largeur/ Width (cm)	19	21	23
Hoogte/ hauteur/ height (cm)	4,0	4,5	5,0

NUTRITIONELE WAARDEN/ VALEURS NUTRITIVES/ NUTRITIONAL VALUES*	g/ 100 g
Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values(kJ)	1198
Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values (kcal)	286
Vetten/ Graisses/ Fats	14
Waarvan verzadigd/ dont saturé/ of which saturated	7,5
Koolhydraten/Hydrates de carbone/ Carbohydrates	25
Waarvan suikers/dont sucres/of which sugars	0,2
Voedingsvezels/ Fibres/ Dietary fibre	2,1
Eiwitten/ Protéines/ Proteins	14
Zout / Sel / Salt	1,30

MICROBIOLOGIE / MICROBIOLOGY / MIKROBIOLOGIE			
Tests	Target	Unit	per
Total coliforms	<10	CFU	1 g
Coagulase pos. Staphylococci/Staphylococcus aureus	<10	CFU	1 g
Salmonella spp	Afwezig/absent	CFU	25 g
Listeria monocytogenes	Afwezig/absent	CFU	25 g
Moulds	<10	CFU	1 g
Bacillus cereus	<10	CFU	1 g

3. Verpakking / Conditionnement / Packaging / Verpackung

	<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	1	Flow pack foil	6g	250 x 230 x 60 mm	
Voorverpakking / karton Pré-emballage / carton Prepackage / box	11	Houten ring met bakpapier/ cercle en bois et papaier cuisson/ wooden ring and baking paper/ Holzring und Back papier	60g	Diameter/ diamètre 215	mm
Stuks / karton Pièces / carton Units / box	11	Karton/ carton/ box	540g	590 x 260 x 255	mm

Total	Netto/net (kg)	Bruto/brut (kg)
Gewicht/poids/ weight/Gewicht	5,83	6,43

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	6
Aantal lagen per pallet / nombre de plans par palette / number of layers per palet / Anzahl Lagen pro Palette	8
Totaal aantal kartons per pallet / nombre de cartons par palette / number of cases per palet / Anzahl Kartons pro Palette	48
Hoogte pallet / hauteur de la palette / height of palet / Palettenhöhe	2,19m
Aantal stuks per palet / nombre de pièces par palette / number of pieces/palet / Anzahl Stück pro Palette	528

4. Bewaring/Conservation/Erhaltung

BEWAARINSTRUCTIES / INSTRUCTIONS DE CONSERVATION / CONSERVATION / KONSERVIERUNG	
Bewaartermijn op -18 °C na productie (THT)/ Conservation à -18 °C après production (DLV)/ Shelf life at temperature -18 °C after production / Erhaltung bis -18°C nach der Produktion (MHD)	12 maand/ mois/ months/ Monaten
Bewaartermijn na afbakken/Conservation après cuisson/ shelflife after baking/Erhaltung nach Backen	24 uur/heures/hours/Stunde
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	8h at 4°C
Verwarm de oven voor op / Préchauffez le four à / Preheat the oven / Heiz den Ofen vor auf	230 °C
Baktemperatuur / Cuire à / Baking temperature / Backen auf	200 °C
Baktijd / Cuire pendant / Baking time / Backzeit	12 -14 min

* Het resultaat van het afbakken van de producten is zeer sterk afhankelijk van de gebruikte oveninstallatie. Om praktische redenen kunnen de door u 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: 16/10/2023

