



DV Foods N.V.  
 Gentstraat 56  
 8760 Meulebeke - België  
 Tel. +32.51.48.52.64 Fax. +32.51.48.93.62  
 info@dvfoods.be - www.dvfoods.be

*Van apéro tot dessert*

Datum: 18/03/14

## TECHNISCHE FICHE

Product informatie	
Naam product	Bouchee patissier 7 cm 90 stuks
Code	030
Afmetingen	
Diameter	70 mm (+/- 5 mm)
Lengte x breedte	
Hoogte	50 mm (+/- 5 mm)
Gewicht/ stuk	27g (+/- 2g)
Min. houdbaarheid na productie	15 maand
Min. houdbaarheid bij levering	6 maand
Opslagomstandigheden	Droog en donker bewaren op ambiante temperatuur (10-25°C)



Verpakking	
Afmetingen verpakkingseenheid	
Lengte (mm)	395
Breedte (mm)	295
Hoogte (mm)	325
Netto gewicht (g)	2700
Bruto gewicht (g)	3490
Type verpakkingseenheid	Materiaal van de verpakking
Karton	karton
Tray	6 trays van 15 stuks
Blauwe plasticzak	polyethyleen blauw
Palettisatie (Euro 120 x 80cm)	
Aantal lagen per palet	6
Aantal dozen per laag	8
Aantal dozen per pallet	48

Microbiologische kenmerken (max kve/g)	
Kiemgetal	10000
Enterobacteriaceae	100
Staphylococcus aureus	500
Gisten	1000
Schimmels	1000
Listeria Monocytogenes	afwezig/25g
Salmonella	afwezig/25g



Datum: 18/03/14

## TECHNISCHE FICHE

Allergenenlijst: Alba allergenen			
Melkeiwit	?	Peulvruchten	-
Lactose	?	Noten	-
Ei	+	Notenolie	-
Soja-eiwit	?	Pinda's	-
Soja-olie	?	Pinda - olie	-
Gluten	+	Sesam	?
Tarwe	+	Sesamolie	-
Rogge	-	Glutaminaat (E620-E625)	-
Rundsvlees	-	Sulfiet (E220-E227)	-
Varkensvlees	-	Koriander	-
Kippenvlees	-	Selderij	-
Vis	-	Wortel	-
Weekdieren / Schaaldieren	-	Lupine	-
Maïs	-	Mosterd	-
Cacao	-		

+ : aanwezig

- : niet aanwezig

? : kan mogelijk sporen bevatten van

Sensorische eigenschappen	
Uiterlijk/vorm	Rond
Consistentie	Bladerdeeg
Kleur	Goudbruin
Geur	Typische bladerdeeggeur
Smaak	Neutraal
Structuur	Bladerdeeg structuur

Geschiktheid	
Veganisten	Nee
Vegetariërs	Ja
Halal	Nee
Kosher	Nee

GMO verklaring
Gebaseerd op de verklaringen van onze leveranciers kunnen wij bevestigen dat dit product geproduceerd is met grondstoffen/additieven/aroma's die niet afkomstig zijn van genetisch gemodificeerde organismen. Dit product geeft geen aanleiding tot een bijkomende specifieke vermelding in de etikettering. (Verordening EG 1829/2003 en 1830/2003)

Ionisatieverklaring
Voor zover ons bekend en geaseerd op verklaringen van onze leveranciers, is dit product en zijn de ingrediënten van dit product niet behandeld met enige vorm van bestraling/ionisatie