

TECHNISCHE FICHE - FICHE TECHNIQUE
TECHNICAL DATASHEET - TECHNISCHES DATENBLATT

Datum / Date / Daten:

BA 23/11/2018

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

Omschrijving / Désignation / Description / Umschreibung

Gevulde pizza margherita - Pizza fourré margherita

Wettelijke benaming / Dénomination légale / Legal name / Offizieller Name

Klaar om te bakken, diepgevroren tarweproduct / Produit de blé prêt à cuire et surgelé / Ready to bake, frozen wheat product

Opmerking / Remarque / Remark / Bemerkung

19012000

Code

10020

EAN Consumentenverpakking / Emballage consommateur / Consumer packaging / Verbraucherverpackung

EAN Karton / Carton / Box

4038368011358

Oorsprong / Origine

EU

PICTURE



Ingrediënten / Ingrédients / Ingredients / Zutaten

Ingrediënten

water, TARWEBloem, 15% tomaten, 15% kaas (MELK), durum TARWE semolina, BOTER (MELK), bewerkt zetmeel, gist, suiker, tomatenpoeder, zout, zetmeel: TARWE, maïs; WElpoeder (MELK), zuren: Difosfaten, citroenzuur; TARWE-EIWIT, rijsmiddel: natriumcarbonaten; WEI-EIWIT concentraat (MELK), specerijen, glucosestroop, plantaardige olie: zonnebloem; dextrose, kruiden, meelverbeteraar: ascorbinezuur, amylase; kleurstof : extract van rode biet; uien, natuurlijke aroma's. 10% tomatensaus. Kan sporen bevatten van SELDERIJ, EI, LUPINE, MOSTERD, NOTEN, andere GLUTENachtige granen, SESAMzaad, SOJA.

Ingrédients

eau, farine de BLE, 15% de tomates, 15% de fromage (LAIT), semoule de BLE dur, beurre (LAIT), amidon modifié, levure, sucre, poudre de tomate, sel, amidon: BLE, maïs; lactosérum en poudre (LAIT), acides: Diphosphates, acide citrique; PROTÉINE de BLE, agent levant: carbonates de sodium; concentré de protéines de lactosérum (LAIT) , épices, sirop de glucose, huile végétale: tournesol; dextrose, herbes, agent de traitement de la farine: acide ascorbique, amylase; colorant alimentaire: extrait de betterave rouge; oignons, arômes naturels. 10% de sauce tomate. Peut contenir des traces de céleri, œuf, lupin, moutarde, noix, autres céréales avec gluten, graines de sésame, soja.

Ingredients

water, WHEAT FLOUR, 15% tomatoes, 15% CHEESE(MILK), DURUM WHEAT SEMOLINA, BUTTER (MILK), modified starch, yeast, sugar, tomato powder, salt, starch: WHEAT, maize; SWEET WHEY POWDER, acids: Diphosphates, Citric acid; WHEAT PROTEIN, raising agent: Sodium carbonates; WHEY PROTEIN CONCENTRATE, spices, glucose syrup, vegetable oil: sunflower; dextrose, herbs, flour treatment agent: Ascorbic acid, amylase; food colouring: beetroot extract; onions, natural flavouring. 10% tomato sauce. May contain traces of celery, egg, lupin, mustard, nuts, other glutenous cereals, sesame seeds, soy.

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

1. Karakteristieken / Caractéristiques/ Product characteristics / Eigenschaften

	MIN	NORM	MAX
Gewicht / poids / weight / Gewicht (g)		170	
Lengte / longueur / length / Länge (cm)			
Breedte / Largeur / width / Breite (cm)			
Hoogte / hauteur / height / Höhe (cm)			

NUTRITIONELE WAARDEN/ VALEURS NUTRITIVES/ NUTRITIONAL VALUES/NÄHRWERT	g/ 100 g
Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values/Energie-wert (kcal)	210
Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values/Energie-wert (kJ)	880
Eiwitten/Protéines/Proteins/Eiweiß (g)	7.7
Koolhydraten/Hydrates de carbone/Carbohydrates (g)	24.6
Waarvan suikers/dont sucres/of which sugars (g)	2.9
Vetten/Graisses/Fats/Fette (g)	8.6
Waarvan verzadigd/dont saturé/ of which saturated/gesättigte Fettsäuren (g)	5.5
Voedingsvezels/Fibres/Food fibres/Faser (g)	
Zout / Sel / Salt (g)	1.39
Natrium / natrium / sodium / Natrium (g)	-

MICROBIOLOGIE / MICROBIOLOGY / MIKROBIOLOGIE			
Tests	Results	Unit	per
Total coliforms	<100	CFU	1 g
Coagulase pos. Staphylococci/Staphylococcus aureus	<100	CFU	1 g
Salmonella spp	Absent	CFU	25 g
Listeria monocytogenes	Absent	CFU	25 g
Moulds	<10000	CFU	1 g
Bacillus cereus	<100	CFU	1 g

2. Verpakking / Conditionnement / Packaging / Verpackung

	<i>Hoeveelheid / Quantité / Quantity / Menge</i>	<i>Type</i>	<i>Gewicht / poids / weight</i>	<i>Afmetingen / Dimensions / Sizes/Abmessungen</i>	
Stuks / voorverpakking Pièces / pré-emballage Units / prepackage Stück / Fürverpackung	32	-	-	-	
Voorverpakking / karton Pré-emballage / carton Prepackage / box Fürverpackung/ Karton	1				cm
Stuks / karton Pièces / carton Units / box Stück/Karton	32		0.610	583*386*120	mm

Total	Netto/net(kg)	Bruto/brut (kg)
Gewicht/poids/ weight/Gewicht	5.44	6.05

PALLETISATIE / PALETTISATION / PALLETISING / PALETTIERUNG	
Type pallet /modèle palette:	Euro
Aantal kartons per laag /nombre de cartons par plan / #cases/layer	4
Aantal lagen per pallet /nombre de plans par palette / #layers/palet	15
Totaal aantal kartons per pallet /nombre de cartons par palette / #cases/palet	60
Hoogte pallet /hauteur de la palette / height of palet	195cm
Aantal stuks per palet /nombre de pièces par palette / # pieces/pallet	1920

3. 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)	9 maand/ mois/ months/ Monaten
Bewaartermijn na afbakken/Conservation après cuisson/ shelflife after baking/Erhaltung nach Backen	24 uur/heures/hours/Stunde
<p>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.</p>	

5. Gebruik / Utilisation / usage/ Verwendung

AFBAKINSTRUCTIES / INSTRUCTIONS DE CUISSON / BAKING INSTRUCTIONS / AUFBACKANLEITUNG*	
Ontdooien gedurende/ Décongelez pendant/ Defrost during/ Auftauen für	10 min.
Oven voorverwarmen tot/ Préchauffer le four jusqu'à / Preheat Oven up to / die Ofen vorheizen bis	175°C

Baktemperatuur / Cuire à / Baking temperature / Backen auf	160°C
Baktijd / Temps de cuisson / Baking time / Backzeit	22-24min
Stoomsleutel / boué	na 14min stoomsleutel openen / après 14min ouvrir le clé de vapeur / after 14 min open the vent to obtain a crisp and crusty surface

* 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: Bocqué

Surname: Anne-Marie

Position: Quality

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



Date & Signature: 23/11/2018 -