

TECHNISCHE FICHE - FICHE TECHNIQUE
TECHNICAL DATASHEET - TECHNISCHES DATENBLATT

Datum / Date / Daten:

14/11/2018

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

Omschrijving / Désignation / Description / Umschreibung

**Pizza vegetarische groenten / Pizza végétarienne aux légumes /
Vegetarian Pizza 180g**

Wettelijke benaming / Dénomination légale / Legal name / Offizieller Name

**Klaar om te bakken - diepvries tarwe product / Pret à cuire – produit de blé surgelé
/Ready-to-bake, deep-frozen wheat product**

Opmerking / Remarque / Remark / Bemerkung

Intrastat 1901 2000

Code

10008

EAN Consumentenverpakking / Emballage consommateur / Consumer packaging / Verbraucherverpackung

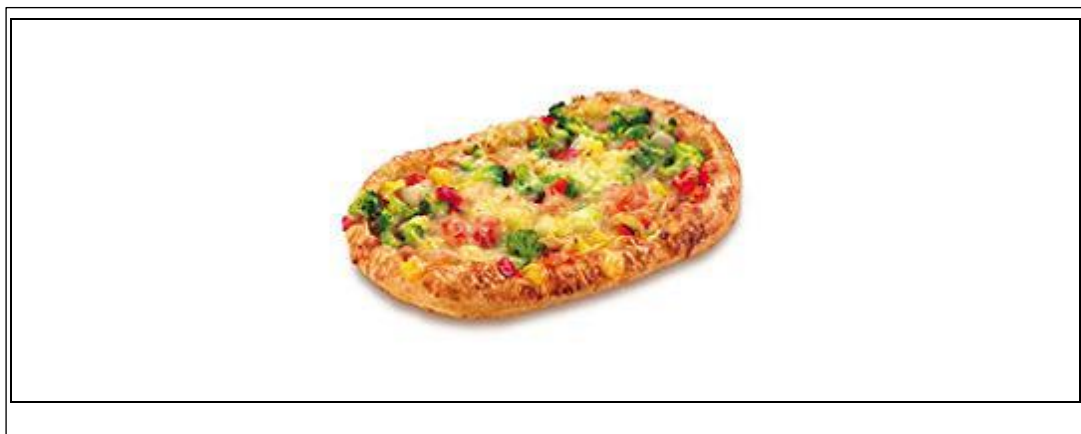
EAN Karton / Carton / Box

4038368009454

Oorsprong / Origine

D

PICTURE



1. Ingrediënten / Ingrédients / Ingredients / Zutaten

Ingrediënten:

TARWEBLOEM, water, 10% KAAS, 8% BOTER, 5% paprika, 5% broccoli, 3% zoete maïs, tomaten, 2% uien, gist, gemodificeerd zetmeel, suiker, tomatenpoeder, zout, EIWITPOEDER, HEEL EIPOEDER, specerijen, dextrose, emulgatoren: mono- en diacetylwijnsteenzuuresters van mono- en diglyceriden van vetstoffen zuren, mono- en diglyceriden van vetzuren; gedroogde TARWE zuurdesem, zetmeel: maïs; glucosestroop, plantaardig olie: zonnebloem; verdikkingsmiddel: Xanthaangom, Tragacanth, Natriumalgiinaat; maltodextrine, zuren: citroenzuur, calcium citraten; kruiden, gistextract, voedingskleurstoffen: extract van rode biet; meelverbeteraar: ascorbinezuur, amylase, xylanase; aroma, natuurlijk aroma. 20% tomatensaus, 15% plantaardige mix. Kan sporen bevatten van selderij, lupine, mosterd, noten, sesamzaad, soja.

Ingrédients :

FARINE DE BLE, eau, 10% DE FROMAGE, 8% DE BEURRE, 5% de poivron, 5% de brocoli, 3% de maïs doux, tomates, 2% d'oignons, levure, amidon modifié, sucre, poudre de tomate, sel, blanc d'ŒUF en poudre, Œuf entier en poudre, épices, dextrose, émulsifiants: Esters d'acides mono- et diacétyltartriques des mono- et diglycérides d'acides gras, mono- et diglycérides d'acides gras; poudre de levain de BLE, amidon: maïs; sirop de glucose, huile végétale : tournesol; épaississant: gomme xanthane, tragacanth, alginate de sodium; maltodextrine, acides: acide citrique, citrates de calcium; herbes, extrait de levure, colorant alimentaire: extrait de betterave rouge; agent de traitement de la farine: acide ascorbique, amylase, xylanase; arôme, arôme naturelle. 20% de sauce tomate, 15% de mélange de légumes. Peut contenir des traces de céleri, de lupin, moutarde, noix, graines de sésame, soja.

Ingredients :

WHEAT FLOUR, water, 10% CHEESE, 8% BUTTER, 5% bell pepper, 5% broccoli, 3% sweetcorn, tomatoes, 2% onions, yeast, modified starch, sugar, tomato powder, salt, EGG WHITE POWDER, WHOLE EGG POWDER, spices, dextrose, emulsifiers: Mono- and diacetyl tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids, Mono- and diglycerides of fatty acids; DRIED WHEAT SOURDOUGH, starch: maize; glucose syrup, vegetable oil: sunflower; thickener: Xanthan gum, Tragacanth, Sodium alginate; maltodextrin, acids: Citric acid, Calcium citrates; herbs, yeast extract, food colouring: beetroot extract; flour treatment agent: Ascorbic acid, amylase, xylanase; flavouring, natural flavouring. 20% tomato sauce, 15% Vegetable mix. May contain traces of celery, lupin, mustard, nuts, sesame seeds, soy.

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/Gewicht (g)		200	
Lengte/longueur/length/Länge (cm)	160	180	195
Breedte/largeur/width/Breite (cm)	95	105	120
Hoogte /hauteur/height/Höhe (cm)	20	25	30

NUTRITIONELE WAARDEN/ VALEURS NUTRITIVES/ NUTRITIONAL VALUES/NÄHRWERT	g/ 100 g
Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values/Energie-wert (kJ)	971
Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values/Energie-wert (kcal)	232
Vetten/Graisses/Fats/Fette (g)	10.9
Waarvan verzadigd/dont saturé/ of which saturated/gesättigte Fettsäuren (g)	7.0
Koolhydraten/Hydrates de carbone/Carbohydrates (g)	25.1
Waarvan suikers/dont sucres/of which sugars (g)	3.4
Eiwitten/Protéines/Proteins/Eiweiß (g)	7.3

NUTRITIONELE WAARDEN/ VALEURS NUTRITIVES/ NUTRITIONAL VALUES/NÄHRWERT	g/ 100 g
Voedingsvezels/Fibres/Food fibres/Faser (g)	
Zout / Sel / Salt (g)	1.21

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
Enterobacteriaceae		CFU	1 g

3. 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	24	-	-	-	
Voorverpakking / karton Pré-emballage / carton Prepackage / box Fürverpackung/ Karton	1	Zak/sachet/ bag/Beutel			mm
Stuks / karton Pièces / carton Units / box Stück/Karton	24	Karton/ carton/ box	0.61kg		mm

Total	Netto/net(kg)	Bruto/brut (kg)
Gewicht/poids/ weight/Gewicht	4.8	5.41

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	189
Aantal stuks per palet /nombre de pièces par palette / # pieces/pallet	1440

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)	9 maand/ mois/ months/ Monaten

Bewaartermijn na ontdooien/Conservation après décongélation/ shelflife after defrosting/Erhaltung nach auftauen	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*	
Verwarm de oven voor op / Préchauffez le four à / Preheat the oven / Heiz den Ofen vor auf	170°C
Baktemperatuur / Cuire à / Baking temperature / Backen auf	155-160°C
Baktijd / Cuire pendant / Baking time / Backzeit	22-24 min

Na 14 min stoomsleutel openen om een krokant product en knapperige buitenkant/ oppervlak te bekomen.

Après 14 min ouvrir la clé de vapeur pour obtenir un produit croustillant et une surface croquante.

After 14 min open the vent to obtain a crisp product and a crusty surface.

* 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: De Koster

Surname: Didier

Position: Product Data Manager

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



PO
diversi foods

Date & Signature: 14/11/2018