

TECHNISCHE FICHE - FICHE TECHNIQUE
TECHNICAL DATASHEET

Datum / Date:

01/09/2022

Identificatie van het product / Identification du produit / Product identification

Omschrijving / Désignation / Description

Pizza Rond Getomateerd 25cm / Pizza Ronde Tomaté 25cm / Pizza Round Tomato Covered 25cm

Wettelijke benaming / Dénomination légale / Legal name

Vorgebakken, diepgevroren tarweproduct met tomatenpuree 23,4% / Produit de blé avec concentré de tomate 23,4% précuit et surgelé / Prebaked, deepfrozen wheat product with tomato puree 23,4%

Code

1397

EAN Karton / Carton / Box

8019177003006

Oorsprong / Origine / Origin

EU



*Foto van afgebakken product/ *Photo du produit cuit/ *Photo of fully baked product

1. Ingrediënten / Ingrédients / Ingredients

Ingrediënten: **TARWEBLOEM**, water, tomatenpuree 23,4%, zonnebloemolie, zout, gist, gemoute **TARWEBLOEM**, suiker, oregano, zwarte peper.

Kan sporen bevatten van soja, vis en melk.

Ingrédients: farine de **BLE**, eau, concentré de tomate 23,4%, huile de tournesol, sel, levure, farine de **BLE** malté, sucre, oregan, poivre noir.

Peut contenir des traces de soja, poisson et lait.

Ingredients: **WHEAT** flour, water, tomato paste 23,4%, sunflower oil, salt, yeast, malted **WHEAT** flour, sugar, oregano, black pepper.

May contain traces of soya, fish and milk.

Dit product is niet bestraald en vrij van GMO / Ce produit est non irradié et sans OGM / This product is non-irradiated and free of GMO

2. Karakteristieken / Caractéristiques/ Product characteristics

	MIN	NORM	MAX
Gewicht/ poids/ weight (g)		230	
Diameter/ Diamètre / Diameter (cm)	24	25	26

NUTRITIONELE WAARDEN/ VALEURS NUTRITIVES/ NUTRITIONAL VALUES*	g/ 100 g
Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values(kJ)	851
Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values (kcal)	201
Vetten/ Graisses/ Fats	2,5
Waarvan verzadigd/ dont saturé/ of which saturated	0,3
Koolhydraten/Hydrates de carbone/ Carbohydrates	38
Waarvan suikers/dont sucres/of which sugars	1,7
Voedingsvezels/ Fibres/ Dietary fibre	2,0
Eiwitten/ Protéines/ Proteins	5,7
Zout / Sel / Salt	1,0

*Berekende waarden / Valeurs calculées/ Calculated Values

MICROBIOLOGIE / MICROBIOLOGY			
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

	<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	4				
Voorverpakking / karton Pré-emballage / carton Prepackage / box	6	Zak/ sachet/ Bag	+30g		mm
Stuks / karton Pièces / carton Units / box	24	Karton/ carton/ box	+500g	550*265*225	mm

Total	Netto /net (kg)	Bruto/ brut (kg)
Gewicht/ poids/ weight	5,52	6,1

PALLETISATIE / PALETTISATION / PALLETISING - PRODUCTION	
Type pallet / type de palette/ pallet type/	EURO
Aantal kartons per laag / nombre de cartons par couche / number of cases per layer	6
Aantal lagen per pallet / nombre de plans par palette / number of layers per palet	8
Totaal aantal kartons per pallet / nombre de cartons par palette / number of cases per palet	48
Hoogte pallet / hauteur de la palette / height of palet	220
Aantal stuks per palet / nombre de pièces par palette / number of pieces/pallet	1152

PALLETISATIE / PALETTISATION / PALLETISING - GXO	
Type pallet / type de palette/ pallet type	EURO
Aantal kartons per laag / nombre de cartons par couche / number of cases per layer	6
Aantal lagen per pallet / nombre de plans par palette / number of layers per palet	7
Totaal aantal kartons per pallet / nombre de cartons par palette / number of cases per palet	42
Hoogte pallet / hauteur de la palette / height of palet	198
Aantal stuks per palet / nombre de pièces par palette / number of pieces per pallet	1008

4. Bewaring/ Conservation

BEWAARINSTRUCTIES / INSTRUCTIONS DE CONSERVATION / CONSERVATION	
Bewaartermijn op -18 °C na productie (THT)/ Conservation à -18 °C après production (DLUO)/ Shelf life at -18 °C after production (BBD)	12 maand/ mois/ months
Bewaartermijn na afbakken/ Conservation après cuisson/ conservation after baking	24 Uur/ heures/ hours
De zak telkens goed sluiten. Na ontdooiing niet opnieuw invriezen. Bien refermer le sac après chaque utilisation. Ne pas recongeler après décongélation. Close the bag well after each use. After thawing don't freeze again.	

5. Gebruik / Utilisation / usage

AFBAKINSTRUCTIES / INSTRUCTIONS DE CUISSON / BAKING INSTRUCTIONS *	
Ontdooien gedurende/ Décongelez pendant/ Defrost during	10'
Verwarm de oven voor op / Préchauffez le four à / Preheat the oven	230°C
Baktemperatuur / Cuire à / Baking temperature	185-200°C
Baktijd / Cuire pendant / Baking time	6'

* 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.

Date & Name supplier: Diversi Foods NV

Name: Devillé

Surname: Sofie

Position: Quality Officer

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

Date & Signature: 01/09/2022

