

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 diavolo - Pizza fourré diavola**

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

**10018**

EAN Consumentenverpakking / Emballage consommateur / Consumer packaging / Verbraucherverpackung

EAN Karton / Carton / Box

4038368011150

Oorsprong / Origine

**EU**

**PICTURE**



## Ingrediënten / Ingrédients / Ingredients / Zutaten

### Ingrediënten

water, TARWEbloem, 15% kaas (MELK), 6% chili salami (varkensvlees, spek, nitrietzout (zout, conserveermiddel: natriumnitriet), specerij, dextrose, antioxidant: rozemarijn extract, erythorbinezuur, natrium erythorbaat; specerijenextract, rook), tomaten, DURUMTARWE semolina, BOTER (MELK), 1,9% paprika, gemodificeerd zetmeel, gist, suiker, 0,9% paprika, tomatenpoeder, zout, zetmeel: TARWE, maïs; WEI poeder (MELK), zuren: Difosfaten, citroenzuur; TARWE-EIWIT, rijsmiddel: natriumcarbonaten; WEI-EIWITconcentraat (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 fromage (LAIT), 6% de salami (porc, lard, sel de nitrite (sel, conservateur: nitrite de sodium), épice, dextrose, antioxydant: extrait de romarin, acide érythorbique, érythorbate de sodium, extrait d'épice, fumée), tomates, SEMOULE DE BLÉ DUR, BEURRE (LAIT), 1,9% de poivron, amidon modifié, levure, sucre, 0,9% de poivron, 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% CHEESE, 6% chili salami (pork, bacon, nitritesalt (salt, preservative: sodium nitrite), spice, dextrose, antioxidant: rosemary extract, Erythorbic acid, Sodium erythorbate; spice extract, smoke), tomatoes, DURUM WHEAT SEMOLINA, BUTTER, 1,9% bell pepper, modified starch, yeast, sugar, 0,9% peppers, 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)			

<b>NUTRITIONELE WAARDEN/ VALEURS NUTRITIVES/ NUTRITIONAL VALUES/NÄHRWERT</b>	<b>g/ 100 g</b>
Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values/Energie-wert (kcal)	<b>234</b>
Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values/Energie-wert (kJ)	<b>980</b>
Eiwitten/Protéines/Proteins/Eiweiß (g)	<b>8.9</b>
Koolhydraten/Hydrates de carbone/Carbohydrates (g)	<b>24.2</b>
Waarvan suikers/dont sucres/of which sugars (g)	<b>6.4</b>
Vetten/Graisses/Fats/Fette (g)	<b>10.9</b>
Waarvan verzadigd/dont saturé/ of which saturated/gesättigte Fettsäuren (g)	<b>6.4</b>
Voedingsvezels/Fibres/Food fibres/Faser (g)	
Zout / Sel / Salt (g)	<b>1.62</b>
Natrium / natrium / sodium / Natrium (g)	<b>-</b>

<b>MICROBIOLOGIE / MICROBIOLOGY / MIKROBIOLOGIE</b>			
<b>Tests</b>	<b>Results</b>	<b>Unit</b>	<b>per</b>
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	<b>583*386*120</b>	mm

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

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

## 3. Bewaring/Conservation/Erhaltung

<b>BEWAARINSTRUCTIES / INSTRUCTIONS DE CONSERVATION / CONSERVATION / KONSERVIERUNG</b>	
Bewaartermijn op -18 °C <b>na productie</b> ( THT)/ Conservation à -18 °C <b>après production</b> (DLV)/ Shelf life at temperature -18 °C <b>after production</b> / Erhaltung bis -18°C <b>nach der Produktion</b> (MHD)	<b>9 maand/ mois/ months/ Monaten</b>
Bewaartermijn na afbakken/Conservation après cuisson/ shelflife after baking/Erhaltung nach Backen	<b>24 uur/heures/hours/Stunde</b>
<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

<b>AFBAKINSTRUCTIES / INSTRUCTIONS DE CUISSON / BAKING INSTRUCTIONS / AUFBACKANLEITUNG*</b>	
Ontdooien gedurende/ Décongelez pendant/ Defrost during/ Auftauen für	<b>10 min.</b>

Oven voorverwarmen tot/ Préchauffer le four jusqu'à / Preheat Oven up to / die Ofen vorheizen bis	<b>175°C</b>
Baktemperatuur / Cuire à / Baking temperature / Backen auf	<b>160°C</b>
Baktijd / Temps de cuisson / Baking time / Backzeit	<b>22-24min</b>
Stoomsleutel / boué	<b>na 14min stoomsleutel openen / après 14min ouvrir le clé de vapeur / after 14 min open the vent to obtain a crisp and crusty surface</b>

\* 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: 22/11/2018 -**