

TECHNISCHE FICHE - FICHE TECHNIQUE
TECHNICAL DATASHEET

Datum / Date:

20/05/2022

Identificatie van het product / Identification du produit / Product identification

Omschrijving / Désignation / Description

Gevulde pizza salami 170g / Pizza fourrée salami 170g / Filled Pizza Slice Salami 170g

Wettelijke benaming / Dénomination légale / Legal name

Vorgebakken, diepgevroren tarweproduct met salami 7% / Produit de blé avec salami 7% précuit et surgelé / Prebaked, deepfrozen wheat product with salami 7%

Code

10018

EAN Karton / Carton / Box

4038368011051

Oorsprong / Origine / Origin

EU



1. Ingrediënten / Ingrédients / Ingredients

Ingrediënten: **TARWEBLOEM**, water, kaas 15%, salami 7% (varkensvlees, spek, zout, specerijen, dextrose, suiker, antioxidant (rozemarijn extract, E301), rook smaakstof, smaakstof, glucose siroop, specerij extract, rook, conserveermiddel: E250), tomaten 6%, harde **TARWEGRIESMEEL**, boter (**MELK**), gemodificeerd zetmeel, gist, suiker, tomatenpoeder, zout, **TARWEZETMEEL**, maïszetmeel, zoet weipoeder (**MELK**), zuren (E445, E330), **TARWE** eiwit, rijsmiddel: E500, wei eiwit concentraat (**MELK**), specerijen, glucosestroop, plantaardige olie: zonnebloem, dextrose, kruiden, meelverbeteraar: E300, kleurstof: bietenextract, ui, natuurlijk aroma.

Kan sporen bevatten van selderij, ei, lupine, mosterd, noten, sesamzaad en soja.

Ingrédients: farine de **BLE**, eau, fromage 15%, salami 7% (porc, bacon, sel, épices, dextrose, sucre, antioxydant (extrait de romarin, E301), arôme de fumée, arôme, sirop de glucose, extrait d'épices, fumée, conservateur : E250), tomates 6%, semoule de **BLE** dur, beurre (**LAIT**), amidon modifié, levure, sucre, tomate en poudre, sel, amidon de **BLE**, amidon de maïs, lactosérum en poudre doux (**LAIT**), acidifiants (E445, E330), protéine de BLE, poudre à lever : E500, concentré de protéines de lactosérum (**LAIT**), épices, sirop de glucose, huile végétale : tournesol, dextrose, herbes, agent de traitement de la farine : E300, colorant : extrait de betterave, oignon, arôme naturel.

Peut contenir des traces de céleri, œuf, lupin, moutarde, fruits à coque, graines de sésame et soja.

Ingredients: **WHEAT** flour, water, cheese 15%, salami 7% (pork, bacon, salt, spices, dextrose, sugar, antioxidanten (rosemary extract, E301), smoke flavouring, flavouring, glucose syrup, spice extract, smoke, preservative: E250), tomatoes 6%, durum **WHEAT** semolina, butter (**MILK**), modified starch, yeast, sugar, tomato powder, salt, **WHEAT** starch, maize starch, sweet whey powder (**MILK**), acids (E445, E330), **WHEAT** protein, raising agent: E500, whey protein concentrate (**MILK**), spices, glucose syrup, vegetable oil: sunflower, dextrose, herbs, flour treatment agent: E300, coloring: beet extract, onion, natural flavouring.

May contain traces of celery, egg, lupine, mustard, nuts, sesame seeds and soya.

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)		170	

NUTRITIONELE WAARDEN/ VALEURS NUTRITIVES/ NUTRITIONAL VALUES*	g/ 100 g
Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values(kJ)	1028
Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values (kcal)	246
Vetten/ Graisses/ Fats	12
Waarvan verzadigd/ dont saturé/ of which saturated	6,8
Koolhydraten/Hydrates de carbone/ Carbohydrates	25
Waarvan suikers/dont sucres/of which sugars	2,8
Eiwitten/ Protéines/ Proteins	9,1
Zout / Sel / Salt	1,7

*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	32				
Voorverpakking / karton Pré-emballage / carton Prepackage / box	1	Zak/ sachet/ Bag			mm
Stuks / karton Pièces / carton Units / box	32	Karton/ carton/ box	610g	583*386*120	mm

Total	Netto /net (kg)	Bruto/ brut (kg)
Gewicht/ poids/ weight	5,44	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	4
Aantal lagen per pallet / nombre de plans par palette / number of layers per palet	15
Totaal aantal kartons per pallet / nombre de cartons par palette / number of cases per palet	60
Hoogte pallet / hauteur de la palette / height of palet	195
Aantal stuks per palet / nombre de pièces par palette / number of pieces/pallet	1320

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	4
Aantal lagen per pallet / nombre de plans par palette / number of layers per palet	15
Totaal aantal kartons per pallet / nombre de cartons par palette / number of cases per palet	60
Hoogte pallet / hauteur de la palette / height of palet	195
Aantal stuks per palet / nombre de pièces par palette / number of pieces per pallet	1320

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)	9 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 *	
Verwarm de oven voor op / Préchauffez le four à / Preheat the oven	175°C
Baktemperatuur / Cuire à / Baking temperature	155 - 160°C
Baktijd / Cuire pendant / Baking time	22 – 24 ‘

* 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: 20/05/2022

