

TECHNISCHE FICHE - FICHE TECHNIQUE
TECHNICAL DATASHEET

Datum / Date:

29/04/2021

Identificatie van het product / Identification du produit / Product identification

Omschrijving / Désignation / Description

Gevulde pizza prosciutto 180g / Pizza fourré prosciutto 180g / Filled pizza prosciutto 180g

Wettelijke benaming / Dénomination légale / Legal name

Vorgebakken, diepgevroren tarweproduct met ham 10%, kaas 14% en tomatensaus 10% / Produit de blé précuit et surgelé avec jambon 10%, fromage 14% et sauce tomate 10% / Pre-baked, deepfrozen wheat product with ham 10%, cheese 14% and tomato sauce 10%

Code

10019

Opmerking / Note

01125

EAN Karton / Carton / Box

4038368011259

Oorsprong / Origine / Origin

EU



1. Ingrediënten / Ingrédients / Ingredients

Ingrediënten: water, **TARWEBLOEM**, kaas (**MELK**) 14%, schouderham 10% (varkensvlees, water, nitrietzouten (zout, conserveermiddel: E250), stabilisatoren (E451, E450, E452), maltodextrine, antioxidant: E301, gehydrolyseerd plantaardig eiwit, dextrose, kruidenextract), tomaten, ui 5%, griesmeel van harde **TARWE**, boter (**MELK**), gemodificeerd zetmeel, gist, suiker, tomatenpoeder, zout, **TARWEZETMEEL**, maïs, zoet weipoeder (**MELK**), zuren (E450, E330), **TARWE** eiwit, rijsmiddel: E500, wei eiwit concentraat (**MELK**), specerijen, glucosestroop, plantaardige olie: zonnebloem, dextrose, kruiden, bloemverbeteraar (E300, enzymen), kleurstof: extract van rode biet, natuurlijk aroma. **Kan sporen bevatten van selderij, ei, lupine, mosterd, noten, andere glutenbevattende granen, sesamzaad en soja.**

Ingrédients: eau, farine de **BLE**, fromage (**LAIT**) 14%, jambon d'épaule 10% (porc, eau, sels de nitrite (sel, conservateur : E250), stabilisants (E451, E450, E452), maltodextrine, antioxydant : E301, protéine végétale hydrolysée, dextrose, extrait d'herbe), tomates, oignon 5%, semoule de **BLE** dur, beurre (**LAIT**), amidon modifié, levuer, sucre, poudre de tomate, sel, amidon de **BLE**, maïs, lactosérum en poudre (**LAIT**), acides (E450, E330), protéine de **BLE**, agnet de levant : E500, protéines de lactosérum concentré (**LAIT**), épices, sirop de glucose, huile végétale : tournesol, dextrose, herbes, agent de traitement de la farine (E300, enzymes), colorant : extrait de betterave, arôme naturel. **Peut contenir des traces de céleri, œuf, lupin, moutarde, fruits à coque, autres céréales contenant du gluten, graines de sésame et de soja.**

Ingredients : water, **WHEAT** flour, cheese (**MILK**) 14%, shoulder ham 10% (pork, water, nitrite salts (salt, preservative: E250), stabilizers (E45, E450, E452), maltodextrin, antioxidant : E301, hydrolyzed vegetable protein, dextrose, herb extract), tomatoes, onion 5%, durum **WHEAT** semolina, butter (**MILK**), modified starch, yeast, sugar, tomato powder, salt, **WHEAT** starch, maize, sweet whey powder (**MILK**), acids (E450, E330), **WHEAT** protein, raising agent : E500, whey protein concentrate (**MILK**), spices, glucose syrup, vegetable oil : sunflower, dextrose, herbs, flour treatment agent (E300, enzymes), colorant : beetroot extract, natural aroma. **May contain traces of celery, egg, lupine, mustard, nuts, other gluten containing grains, sesame seeds and soy.**

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

2. Karakteristieken / Caractéristiques/ Product characteristics

	MIN	NORM	MAX
Gewicht/ poids/ weight (g)		180	

NUTRITIONELE WAARDEN/ VALEURS NUTRITIVES/ NUTRITIONAL VALUES	g/ 100 g
Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values (kJ)	873
Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values (kcal)	208
Vetten/ Graisses/ Fats	8,5
Waarvan verzadigd/ dont saturé/ of which saturated	5,4
Koolhydraten/Hydrates de carbone/ Carbohydrates	23
Waarvan suikers/dont sucres/of which sugars	2,8
Eiwitten/ Protéines/ Proteins	9,1
Zout / Sel / Salt	1,57

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</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	5,76	6,37

PALLETISATIE / PALETTISATION / PALLETISING - PRODUCTION	
Type pallet / type de palette/ pallet type	EURO
Aantal kartons per laag / nombre de cartons par plan / 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	1920

PALLETISATIE / PALETTISATION / PALLETISING - XPO	
Type pallet / type de palette/ pallet type	EURO
Aantal kartons per laag / nombre de cartons par plan / 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	1920

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 min.
Verwarm de oven voor op / Préchauffez le four à / Preheat the oven	175°C
Baktemperatuur / Cuire à / Baking temperature	160°C
Baktijd / Cuire pendant / Baking time	22-24 min.
Stoomsleutel/Boué	na 14min stoomsleutel openen / après 14min ouvrir le clé de vapeur / after 14 min open the Diversi Foods NV 4 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 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: 29/04/2021

