

TECHNISCHE FICHE - FICHE TECHNIQUE  
TECHNICAL DATASHEET - TECHNISCHES DATENBLATT

Datum / Date / Daten:

9/04/2024

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

Omschrijving / Désignation / Description / Umschreibung

**Pizza Rond Niet Getomateerd 22 cm / Pizza Ronde Non Tomaté 22 cm / Pizza Round Not Covered 22 cm / Runde Pizza nicht mit Tomaten bedeckt 22 cm**

Wettelijke benaming / Dénomination légale / Legal name / Offizieller Name

**Diepgevroren, vorgebakken tarweproduct / Produit de blé, précuit et surgelé / Deepfrozen, pre-baked wheat product / Gefrorenes, vorgebackenes Weizenprodukt**

Code

1418

EAN Karton / Carton / Box

**BOX 5404013713684  
CU 5404013712489**

Oorsprong / Origine / Origin / Ursprung

**EU**

**PICTURE**



## 1. Ingrediënten / Ingrédients / Ingredients / Zutaten

Ingrediënten: **TARWEBLOEM**, water, zout, zonnebloemolie, gist, gemoute **TARWEBLOEM**.

**Kan melk, soja, mosterd en vis bevatten.**

Ingredients: Farine de **BLE**, eau, sel, huile de tournesol, levure, farine de malt de **BLE**.

**Peut contenir lait, soja, moutarde et poisson.**

Ingredients: **WHEAT** flour , water, salt, sunflower oil, yeast, malted **WHEAT** flour.

**May contain milk, soy, mustard and fish.**

**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 (g)	199,5	210	231
Lengte/ Longueur/ Length (cm)	21	22	23
Breedte/ Largeur/ Width(cm)	21	22	23

<b>NUTRITIONELE WAARDEN/ VALEURS NUTRITIVES/ NUTRITIONAL VALUES/NÄHRWERT</b>	<b>g/ 100 g</b>
Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values/Energie-wert (kJ)	<b>1059</b>
Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values/Energie-wert (kcal)	<b>250</b>
Vetten/Graisses/Fats/Fette (g)	<b>1,7</b>
Waarvan verzadigd/dont saturé/ of which saturated/gesättigte Fettsäuren (g)	<b>0,3</b>
Koolhydraten/Hydrates de carbone/Carbohydrates (g)	<b>50</b>
Waarvan suikers/dont sucres/of which sugars (g)	<b>1,2</b>
Voedingsvezels/Fibres/Dietary fibre/ Ballaststoff (g)	<b>2,4</b>
Eiwitten/Protéines/Proteins/Eiweiß (g)	<b>7,5</b>
Zout / Sel / Salt / Salz (g)	<b>1,1</b>

<b>MICROBIOLOGIE / MICROBIOLOGY / MIKROBIOLOGIE</b>			
<b>Tests</b>	<b>Results</b>	<b>Unit</b>	<b>per</b>
<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 / 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 / Vorverpackung	3				
Voorverpakking / karton Pré-emballage / carton Prepackage / box Vorverpackung/ Karton	8	Zak/sachet/ bag/Beutel			mm
Stuks / karton Pièces / carton Units / box Stück/Karton	24	Karton/ carton/ box	500g	550*265*255	mm

<b>Total</b>	<b>Netto/net(kg)</b>	<b>Bruto/brut (kg)</b>
Gewicht/poids/ weight/Gewicht	<b>5,04</b>	<b>5,54</b>

<b>PALLETISATIE / PALETTISATION / PALLETSING / PALETTIERUNG</b>	
Type pallet /modèle palette:	<b>Euro</b>
Aantal kartons per laag /nombre de cartons par plan / #cases/layer / #Kartons/Lage	<b>6</b>
Aantal lagen per pallet /nombre de plans par palette / #layers/palet / #Lagen/Palette	<b>8</b>
Totaal aantal kartons per pallet /nombre de cartons par palette / #cases/palet / #Kartons/Palette	<b>48</b>
Hoogte pallet /hauteur de la palette / height of palet / Palettenhöhe	<b>2,19m</b>
Aantal stuks per palet /nombre de pièces par palette / # pieces/palet / #Stück/Palette	<b>1152</b>

### 4. 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> / Haltbarkeit bei -18°C <b>nach der Produktion</b> (MHD)	<b>12 maand/mois/months/Monaten</b>
Bewaartermijn na afbakken/Conservation après cuisson/ conservation after backing / Erhaltung nach Backen	<b>24 Uur/heures/hours/stunden</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>15 min</b>
Verwarm de oven voor op / Préchauffez le four à / Preheat the oven / Heiz den Ofen vor auf	<b>205°C</b>
Baktemperatuur / Cuire à / Baking temperature / Backen auf	<b>165-175°C</b>
Baktijd / Cuire pendant / Baking time / Backzeit	<b>6 min</b>

\* 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: Van Cutsem**

**Surname: Tessa**

**Position: Quality Officer**

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

**Date & Signature: 9/04/2024**

