

**TECHNISCHE FICHE / FICHE TECHNIQUE / TECHNICAL  
DATA SHEET / PRODUKTSPEZIFIKATIONEN**

**1. Identificatie / Identification / Umschreibung**

Artikel n° / Article number / Artikel: 1418

EAN: 5420001086332

**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**



**2. Ingrediënten / Ingrédients / Ingredients / Zutaten**

***NL - Ingrediënten:***

Tarwebloem, water, zonnebloemzaadolie, zout, biergist, suiker, gemoute tarwebloem

**Allergenen: gluten**

***FR : Ingrédients:***

Farine de blé, eau, huile de graines de soleil, sel, levure, sucre, farine de blé maltée

**Allergènes : gluten**

***EN – Ingredients :***

Wheat flour, water, sunflower seed oil, salt, brewer's yeast, sugar, malted wheat flour

**Allergens: gluten**

***DE – Zutaten:***

Weizenmehl, Wasser, Sonnenblumenöl, Salz, Hefe, Zucker, gemälzte Weizenmehl

**Allergens: Gluten**

### 3. Karakteristieken / Caractéristiques /Characteristics / Merkmal

	MIN	NORM	MAX
Gewicht / Poids (g) / weight / Gewicht (g)	199,5	210	231
Hoogte / Hauteur / Height / Höhe (cm)			
Diameter / Diamètre / Diameter (cm):	21	22	23
Insnijdingen / Coups de lame / Incisions/Einschnitte:			
Kleur na het bakken / Couleur après cuisson / Color after baking / Farbe nach Backen:	Bruine korst /Croûte brune, /Brown crust /Braune Kruste		
Vorm / Forme / Shape / Form:	Rond/ronde/round/Rund		

<b>Voedingswaarden / Valeurs nutritives / nutritional value / Nährwerte (per 100g)</b>	
Eiwitten / protéines / proteins / Protein	6,9 g
Koolhydraten / hydrates de carbone / carbohydrates / Kohlenhydraten	44,6 g
Waarvan suikers / dont sucre / sugar / Zucker	
Vet / teneur en matières grasses / Fats / Fetten	2,7 g
Waarvan verzadigd / dont saturées / of which saturated / Gesättigt Fett	
Energie / valeur énergétique / Energy	230 Kcal / 950 kJ

### 4. Verpakking / Conditionnement / Packaging / Verpackung

	Hoeveelheid / Quantité / quality / Menge	Type	Gewicht / Poids / Weight	Afmetingen / Dimensions / Abmessungen	
Stuks / voorverpakking Pièces /préemballage Units / prepack Stück / Fürverpackung	3	Zak/Sachet/Foil/ Beutel – Polyethyleen/ polyéthylène/polyethyl ene/Polyethylen			cm
Voorverpakkingen / karton Préemballages / carton Prepacks / box Fürverpackung/ Karton	8	Karton Carton	500 g	<b>55*26,5*25,5</b>	cm
Stuks / karton Pièces / carton Units / box Stück/Karton	24				

	Net(kg)	Brut (kg)
Gewicht / poids / Weight	5,040	5,540

## Palletisatie / Palettisation / Palettierung

type palette / Pallet type	EURO
Kartons per laag / nombre de cartons par plan / Boxes per layer / Kartons ab Lage:	8
Lagen per pallet / nombre de plans par palette / Layers per pallet / Lage per pallet:	6
Kartons per pallet / nombre de cartons par palette / Boxes per pallet / Anzahl Kartons per Pallet:	48
Hoogte per pallet / hauteur de la palette / Height of the pallet/ Höhe der pallet	168 cm
Plaats van de producten in de doos / position des produits dans l'emballage / position des produits dans l'emballage Position (vrac ou emballage conso):	Bulk/vrac/Masse
Stuks per pallet/Pièces par palette/Pieces per pallet/Stücks pro Palette	1152

## 5. Bewaring / Conservation / Storage / Erhaltung:

Bewaring na productie / Conservation après production / Storage after production / Erhaltung nach Produktion (-18°C):	12 maanden/mois/months/ Monaten
Bewaring na afbakken / Conservation après cuisson / Storage after baking / Erhaltung nach Backen:	6 uren/heures/hours/ Stunden

## 6. Bakwijze / Cuisson / Baking instructions / Back Anweisung\*

Ontdooitijd/Décongeler/Defrost during/Auftauen : **10 min.**  
Verwarm de oven voor op / Préchauffez le four à / Preheat the oven / Heiz den Ofen vor auf: **220 °C.**  
Baktemperatuur / Cuire à / Baking temperature / Backen auf: **220 °C.**  
Baktijd / Cuire pendant / Baking time / Backzeit: **5-8 min.**

**Ontdooide producten nooit opnieuw invriezen/Ne pas recongeler des produits décongelés/Do not refreeze defrosted products/Aufgetaute Produkte nicht wieder einfrieren**

\* 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 of supplier: Diversi Foods NV**

**Name: Goessens**

**Surname: Nils**

**Position: -**

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

**Date & Signature: 14/03/2012 -**

