

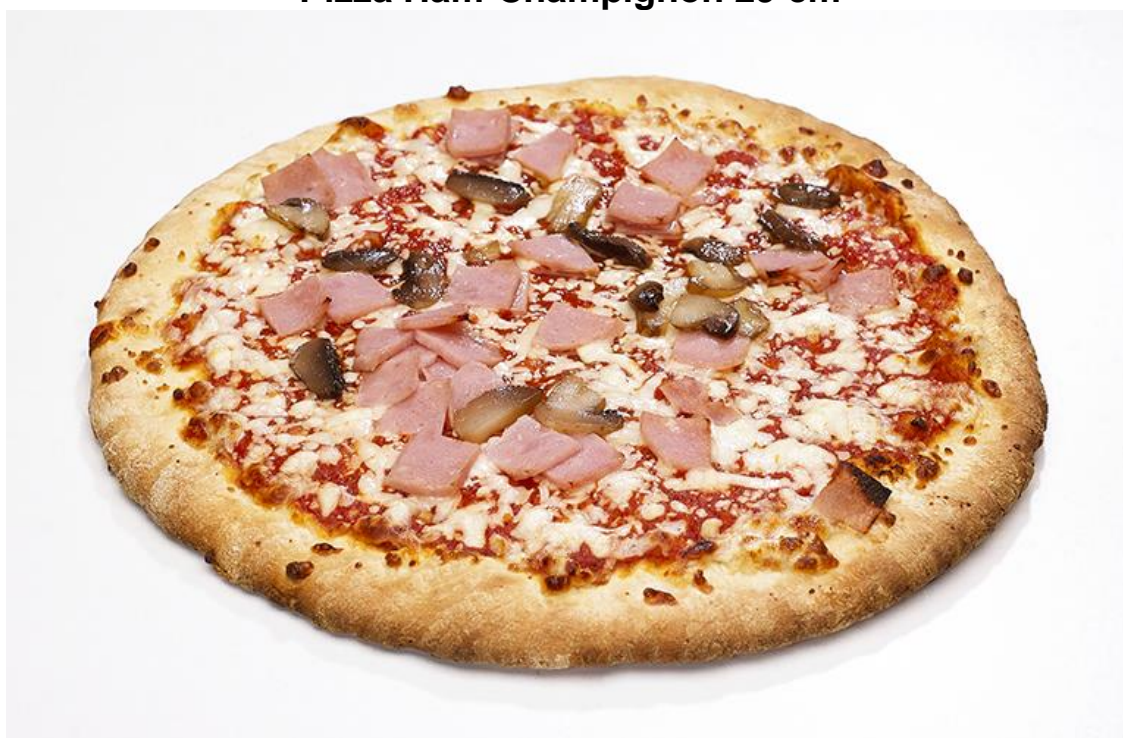
TECHNISCHE FICHE/FICHE TECHNIQUE/ TECHNICAL DATASHEET/TECHNISCHES DATENBLATT

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

	<i>Diversi Foods</i>	<i>Producent/fabrikant/ supplier/hersteller</i>	<i>Eancode</i>
Artikel nummer/Code article/Article code/Artikel-Code	1710-02	Diversi Foods NV	5420001090421

Omschrijving / Désignation / Description / Umschreibung :

Pizza Ham-Champignon 29 cm



2. Ingrediënten / Ingrédients / Ingredients / Zutaten

Tarwebloem type "0", water, tomatenpuree 14%, mozzarella 12% (melk, stremsel, zout), ham 6% (varkensvlees, suiker, zout, aardappelzetmeel (vrij van GMO), antioxidant E301, conserveermiddel E250), schijfjes champignon 6%, zonnebloemolie, zout, gist, gemoute tarwebloem, suiker, oregano, zwarte peper

Bevat gluten, melk (incl. lactose)

Kan sporen bevatten van noten en eieren

Farine de blé (type "0"), water, purée de tomate 14%, fromage mozzarella 12% (lait, présure, sel), jambon 6% (viande de porc, sucre, sel, amidon de pomme de terre (sans OGM), antioxidant E301, conservateur : E250), tranches de champignons 6%, huile de tournesol, sel, levure, farine de blé malté, sucre, origan, poivre noir

Contient gluten, lait (incl. lactose)

Peut contenir des traces de noix, œufs

Wheat flour type "0" , water, tomato purée 14%, mozzarella cheese 12% (milk, rennet, salt), ham 6% (pork, sugar, salt, potato starch non-GMO, antioxidant: E301, preservative: E250), sliced mushrooms 6%, sunflower seeds oil , salt, brewer's yeast, malted wheat flour , sugar, oregano, black pepper.

Contains gluten, milk (incl. lactose)

May contain traces of nuts and eggs

3. Karakteristieken / Caractéristiques / Characteristics / Eigenschappen

	MIN	NORM	MAX
Gewicht / poids / weight / Gewicht (g)		420	
Diameter / diamètre / diameter (cm)	28	29	30
Hoogte / hauteur / Height / Höhe (cm)			

NUTRITIONELE WAARDEN/ VALEURS NUTRITIVES/ NUTRITIONAL VALUES	g/ 100 g
Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values (kcal)	192
Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values (kJ)	805
Eiwitten/Protéines/Proteins (g)	8
Koolhydraten/Hydrates de carbone/Carbohydrates (g)	30
waarvan suikers/dont sucres/of which sugars (g)	2
Vetten/Graisses/Fats (g)	4,5
Voedingsvezels/Fibres/Food fibres (g)	1,6
Zout / Sel / Salt (g)	2

Microbiology :

Tests	Results	Unit	per
Total aerobic count	<1,0E+05	CFU	g
Total coliforms	<1,0E+03	CFU	g
Coagulase pos. Staphylococci/Staphylococcus aureus	<1,0E+02	CFU	g
Salmonella spp	Absence	CFU	25 g
Listeria monocytogenes	absence	CFU	25 g
Yeasts	<5,0E+03	CFU	g
Moulds	<1,0E+03	CFU	g
Clostridium perfringens	<3,0E+02	CFU	g

4. Verpakking / Conditionnement / Packaging / Verpackung

	<i>Hoeveelheid Quantité Quantity Menge</i>	<i>Type</i>	<i>Afmetingen Dimensions Sizes Abmessungen</i>	
Stuks / voorverpakking Pièces / pré-emballage Units / prepackage Stück / Fürverpackung	1			
Voorverpakking / karton Pré-emballage / carton Prepackage / box Fürverpackung/ Karton	10	Zak/sachet/bag/ Beutel		cm
Stuks / karton Pièces / carton Units / box Stück/Karton	10	Karton/carton/Box		mm

	<i>Netto/net(kg)</i>	<i>Bruto/brut/gross/Brutto (kg)</i>
Gewicht/poids/ weight/Gewicht	4,20	4,60

Palletisatie/palettisation/Palettierung:

<i>Type pallet/modèle palette/Type der Pallet/Type of pallet</i>	<i>Euro</i>
Aantal kartons per laag/nombre de cartons par plan/Anzahl Kartons per Lage/ Number of cases per layer :	8
Aantal lagen per pallet/nombre de plans par palette/Anzahl Lagen per Pallet/Number of Layers per pallet :	7
Totaal aantal kartons per pallet/nombre de cartons par palette/Anzahl Kartons per Pallet/Number of cases per pallet :	56
Hoogte pallet/hauteur de la palette/Höhe der Pallet/height of palet :	183 cm
Positie van het product in de verpakking/position des produits dans l'emballage/Position des Produkt in der Karton/Position of the product in the case.	Gestapeld/ Empilé / stacked
Aantal stuks per palet /nombre de pièces par palette / Anzahl stücks per pallet/ # pieces/pallet	560

5. Bewaring / Conservation / Erhaltung

Bewaartermijn op -18°C(THT)/Conservation à -18°C(DLV) / Conservation at -18°C (BBD) / Erhaltung bis -18°C :	12 mois/maand/months/ Monaten (na productie/après production/after production)
Bewaartermijn na afbakken/Conservation après cuisson/ conservation after baking / Erhaltung nach Backen :	6 uur/heures/hours/ Stunde

6. Gebruik / Utilisation / Use / Verwendung

Ontdooien gedurende/Laissez Décongelez/Defrost during/Auftauen für **10 min.**
 Verwarm de oven voor op / Préchauffez le four à / Preheat the oven / Heiz den Ofen vor auf: **230 °C.**
 Baktemperatuur / Cuire à / Baking temperature / Backen auf: **230 °C.**
 Baktijd / Cuire pendant / Baking time / Backzeit: **6 min.**

**Ontdooide producten nooit opnieuw invriezen/Ne pas recongeler des produits
décongelés/Don't refreeze once defrosted.**

* 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: Quality Officer

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



Date & Signature: 10/03/2014 -