

TECHNISCHE FICHE/FICHE TECHNIQUE/TECHNICAL DATASHEET

1. Identificatie van het product / Identification du produit / Identifikation der Produkt/ Product identification

| | <i>Diversi Foods</i> | <i>Producent/fabrikant/producer</i> | <i>Eancode</i> |
|---|----------------------|-------------------------------------|----------------|
| Artikel nummer/Code article/Article code | 332 | Diversi Foods NV | 8717228060243 |

Omschrijving/Désignation/Description

MINI PIZZA 100g



2. Ingrediënten / Ingrédients / Zutaten / Ingredients

Pizzabodem: tarwebloem, water, gist, broodverbeteraar (dextrose, moutmeel, plantaardige olie [koolzaad], emulgator E472e, tarwebloem, conserveringsmiddel E263, bloembehandelingsmiddel E300, enzymen), zout, suiker, broodverbeteraar (tarwebloem, dextrose, emulgator E472e, tarwegluten, tarwemoutmeel, bloembehandelingsmiddel E300, enzymen).

Gemalen kaas met komijn: gepasteuriseerde melk, keukenzout, komijn, zuursel, calciumchloride E509, stremsel, gedroogd aardappelzetmeel, kleurstof E160a/b, conserveermiddel E251.

Beenakkers pizzasaus: groenten (tomatenpuree, knoflookpoeder, uienpoeder), water, suiker, soja olie, appel concentraat, zout, azijn, gemodificeerd maïszetmeel, gehydroliseerd soja- en maïseiwit, specerijenextract, verdikkingsmiddel E341 / E440 / E450, kruiden, voedingszuur E330, stabilisator E415, moutgerst, uienblokjes.

Garnituur: rode en groene paprikablokjes, tomatenblokjes, maïs, taugé, courgetteblokjes

Bevat gluten, soja, melk (incl. lactose), maïs, sulfiet.

Kan sporen bevatten van: /

Fond de pizza: farine de blé, eau, levure, agent de cuisson (dextrose, farine de malt, huile végétale [colza], émulsifiant E472e, farine de blé, conservateur E263, agent de traitement de la farine E300, enzymes), sel, sucre, agent de cuisson (farine de blé, dextrose, émulsifiant E472e, gluten, farine de froment maltée, agent de traitement de la farine E300, enzymes).

Fromage rapé avec cumin: lait pasteurisé, sel, cumin, culture de départ, chlorure de calcium E509, présure, amidon de pomme de terre séché, colorants E160a /b, conservateur E251.

Sauce à pizza de Beenackers: légumes (purée de tomates, ail en poudre, oignon en poudre), eau, sucre, huile de soja, concentré de pommes, sel, vinaigre, amidon de maïs modifié, soja et protéines de maïs hydrolysées, extrait d'épices, épaississant E341 / E440 / E450, épices, acide alimentaire E330, stabilisant E415, malt d'orge, oignons coupés en dés.

Garniture: poivrons rouges et verts en dés, tomates en dés, maïs, germes de haricots, courgettes en dés.

Contient du gluten, soja, lait (incl. Lactose), maïs, sulfite.

Peut contenir des traces de: /

Pizza Base: wheat flour, water, yeast, bread improver (dextrose, malt flour, vegetable oil [rapeseed], emulsifier E472e, wheat flour, preservative E263, flour treatment agent E300, enzymes), salt, sugar, bread improver (wheat flour, dextrose, emulsifier E472e, gluten, wheat malt flour, flour treatment agent E300, enzymes).

Shredded cheese and cumin: pasteurized milk, salt, cumin, starter culture, calcium chloride E509, rennet, dried starch, colouring E160a /b, preservative E251.

Beenackers pizza sauce: vegetables (tomato paste, garlic powder, onion powder), water, sugar, soybean oil, apple concentrate, salt, vinegar, modified corn starch, hydrolyzed soy and corn protein, extract of spices, thickener E341 / E440 / E450, spices, food acid E330, stabilizer E415, malt barley, diced onions.

Garnish: diced red and green peppers, diced tomatoes, corn, bean sprouts, diced zucchini.

Contains gluten, soya, milk (incl. lactose), corn, sulfite

May contain traces of: /

3. Karakteristieken / Caractéristiques/ Charakteristiken/ Characteristics

| | MIN | NORM | MAX |
|--|-----|------|-----|
| Gewicht/poids/Gewicht/ weight (g) | 90 | 100 | 110 |
| Doorsnede/diamètre/Diameter/Durchmesser (cm) | - | 12 | - |
| Hoogte/hauteur/Höhe/ height (cm) | - | 1 | - |

| Voedingswaarde / valeur nutritive / nutritional value (gr/ 100 gr) | |
|---|---------------------|
| Eiwitten / protéines / proteins | 9,5 |
| Koolhydraten / hydrates de carbon / carbohydrates | 43,2 |
| Vet / teneur en matières grasses / Fats | 5,6 |
| Energetische waarde / valeur énergétique / Energy | 873 Kcal 2205 kJ |

4. Verpakking / Conditionnement / Conditioning / Verpackung

| | Hoeveelheid Quantité Anzahl Quantity | Type | Gewicht Poids Gewicht Weight | Afmetingen Dimensions Abmessung Dimensions | |
|--|---|--------------------------|---------------------------------------|---|----|
| Stuks/voorverpakking Pièces /pré-emballage Stücks/Perverpackung Units / pre package | | | | | |
| Voorverpakking/karton pré-emallage/carton Preverpackung/Karton Pre package/case | | Zak/sachet/bag - HDPE | 120 g | | |
| Stuks/karton pièces/carton Stücks/Karton units / case | 24 | Karton/Carton/ box | 500 g | 393 x 293 x 160 | mm |

| | Netto/net(kg) | Bruto/brut/gross (kg) |
|----------------------|---------------|-----------------------|
| Gewicht/poids/weight | 2,400 | 2,900 |

Palletisatie/palettisation/Palletierung:

| | |
|--|--------------------|
| Type pallet /modèle palette / Pallet type | Euro |
| Aantal kartons per laag / nombre de cartons par plan / Boxes per layer | 8 |
| Aantal lagen per pallet / nombre de plans par palette / Layers per pallet | 10 |
| Totaal aantal kartons per pallet / nombre de cartons par palette / Boxes par pallet | 80 |
| Hoogte pallet /hauteur de la palette / Height of the pallet | 175 cm |
| Positie van het product in de verpakking / position des produits dans l'emballage Position of the product in the packaging | Bulk / vrac /Masse |
| Aantal stuks per palet /nombre de pièces par palette / Anzahl stücks per pallet/ # pieces/pallet | 1920 |

5. Bewaring / Conservation / Erhaltung / Conservation

| | |
|--|--|
| Bewaartermijn op -18°C(THT)/Conservation à -18°C(DLV) / Conservation at -18°C (BBD) | 12 mois/maand/months (na productie/after production/après production) |
| Bewaartermijn na afbakken/Conservation après cuisson/ conservation after backing | 12 uur/heures/hours/ Stunden |

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

Ontdooitijd/Décongeler/Defrost time/Auftauen : **15 min.**
 Verwarm de oven voor op / Préchauffez le four à / Preheat the oven / Heiz den Ofen vor auf: **215 °C.**
 Baktemperatuur / Cuire à / Baking temperature / Backen auf: **185 °C.**
 Baktijd / Cuire pendant / Baking time / Backzeit: **10-12 min.**

Product mag na ontdooien niet meer opnieuw ingevroren worden/ Ne jamais recongeler un produit décongelé/ Defrosted product cannot be frozen again/ Produkt sollte nicht wieder eingefroren werden, wenn aufgetaut.

* 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.

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'Goessens', is placed over a white rectangular background.

Date & Signature: 28/01/2012 -