

Diversi Foods

Experience & Innovation in Bakery

Industrieweg 29
9420 Erpe-Mere
België
T: 053 68 07 27 - F: 053 38 07 29
info@diversifoods.com - www.diversifoods.com

TECHNISCHE FICHE / FICHE TECHNIQUE / TECHNICAL DATA SHEET / PRODUKTSPEZIFIKATIONEN

1. Identificatie / Identification / Umschreibung

Artikel n° / Article number / Artikel: 335-01

EAN: 5420001091640

Pizza Baguette Ham-Kaas 160 g
Pizza Baguette Jambon-Fromage 160 g



2. Ingrediënten / Ingrédients / Ingredients / Zutaten

TARWEbloem, water, gist, zout, bakmiddel (TARWEbloem, gemoute TARWEbloem, bloembehandelingsmiddel E300, enzymen: hemicellulase, lipase, glucose-oxydase en amylase).
Decoratie : hesp, KAAS (melk), uien, saus (uien, tomaten, zout, peper, kruiden), zout, olijfolie, peterselie, peper.

Kan sporen bevatten van ei, soja, sesam, mosterd, lupine en noten

Farine de BLE, eau, levure, sel, agent de cuisson (farine de BLE, farine de BLE malté, agent de traitement de la farine: acide ascorbique, enzymen: hemicellulase, lipase, glucose-oxydase et amylase).
Décoration : jambon, FROMAGE (lait), oignon, sauce (oignons, tomates, sel, poivre, herbes), sel, olive oil, persil, poivre.

Peut contenir des traces d'œufs, soja, sésame, moutarde, lupin et noix

3. Karakteristieken / Caractéristiques/ Characteristics/ Charakteristik

	MIN	NORM	MAX
Gewicht / Poids / weight / Gewicht (g)	150	160	170
Lengte / Longueur / length / Länge (cm)	21	23	25
Breedte / Largeur / Width / Breite (cm)	6,3	7,0	7,7
Hoogte / Hauteur / Height / Höhe (cm)	3,0	3,5	4,0
Loss of weight after baking 6-10%			

Voedingswaarden / Valeurs nutritives / nutritional value / Nährwerte (g/ 100g)	
Eiwitten / protéines / proteins / Protein	9,0
Koolhydraten / hydrates de carbone / carbohydrates / Kohlenhydraten Waarvan suikers / dont sucre / sugar / Zucker	40,6 1,0
Vet / teneur en matières grasses / Fats / Fetten Waarvan verzadigd / dont saturées / of which saturated / Gesättigt Fett	8,3 0,8
Vezels / Fibres / Ballaststoff	2,4
Natrium/ Sodium	0,5
Zout / Sel / Salt / Salz	1,25
Energie / valeur énergétique / Energy	258 Kcal 1055 kJ

Microbiologische waarden / Valeurs Microbiologique / Microbiological values	
Staphylococcus aureus /in 1g	< 10
Coliformes /in 1g	< 100
Salmonella /in 25g	Absent/ 25 g
Listeria monocytogenes /in 25g	Absent/ 25 g
Moulds /in 1g	< 1000

4. Verpakking / Conditionnement / Packaging / Verpackung

	Hoeveelheid / Quantité / quantity / Menge	Type	Gewicht / Poids / Weight	Afmetingen / Dimensions / Abmessungen
Stuks / voorverpakking Pièces /préemballage Units / prepack Stück / Fürverpackung	28	Zak Sachet Foil Beutel		
Voorverpakkingen / karton Préemballages / carton Prepacks / box Fürverpackung/ Karton	1			600x(2x100)x700x0,025 mm
Stuks / karton Pièces / carton Units / box Stück/Karton	28	Karton Carton		590*265*180 mm

	Net(kg)	Brut (kg)
Gewicht / poids / Weight	4,48	5,05

Palletisatie / Palettisation / Palettierung

type palette / Pallet type	EURO
Kartons per laag / nombre de cartons par plan / Boxes per layer / Kartons ab Lage	6
Lagen per pallet / nombre de plans par palette / Layers per pallet / Lage per pallet	11
Kartons per pallet / nombre de cartons par palette / Boxes par pallet / Anzahl Kartons per Pallet	66
Hoogte per pallet / hauteur de la palette / Height of the pallet/ Höhe der pallet	213 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

5. Bewaring / Conservation / Storage / Erhaltung:

Bewaring na productie / Conservation après production / Storage after production / Erhaltung nach Produktion (-18°C)	365 dagen/jours/days
Bewaring na afbakken / Conservation après cuisson / Storage after baking / Erhaltung nach Backen	24 uur/heures/hours

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

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: **200 °C.**
Baktijd / Cuire pendant / Baking time / Backzeit: **5-6 min.**

* 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

Name: Nils

Surname: Goessens

Position: Quality Department

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

Date & Signature: 13/10/2014

