

TECHNISCHE FICHE - FICHE TECHNIQUE
TECHNICAL DATASHEET - TECHNISCHES DATENBLATT

Datum / Date / Daten:

15/12/2021

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

Omschrijving / Désignation / Description

Focaccette Pomodorini 160g

Wettelijke benaming / Dénomination légale / Legal name

Vorgebakken, diepgevroren tarweproduct met tomaten (18,8%)/ produit de blé précuit, surgelé avec tomate (18,8%)/ pre-baked, frozen wheat product with tomatoes (18,8%)

Code

60305-02

EAN Karton / Carton / Box

5404013708710

Oorsprong / Origine / Origin

EU



1. Ingrediënten / Ingrédients / Ingredients

Ingrediënten: **TARWEGRIESMEEL**, tomaat (18,8%), **TARWEBLOEM**, water, olijfolie, bakmiddel (**TARWEBLOEM**, gemoute **TARWEBLOEM**, enzymen (**TARWE**), meelverbeteraar: E300), gist, zout, oregano, kurkuma.

Kan sporen bevatten van mosterd, eieren, melk, sulfiet, selderij, soja, sesamzaad en noten.

Ingrédients: semoule de **BLE**, tomate (18,8%), farine de **BLE**, eau, huile d'olive, agent de cuisson (farine de **BLE**, farine de **BLE** malté, enzymes (**BLE**), agent de traitement de la farine: E300), levure, sel, organ, curcuma.

Peut contenir des traces de: moutarde, œufs, lait, sulfite, céleri, soja, graines de sésame et des noix

Ingredients: WHEAT semolina, tomato (18,8%), **WHEAT** flour, water, olive oil, baking agent (**WHEAT** flour, malted **WHEAT** flour, enzymes (**WHEAT**), flour treatment agent: E300), yeast, salt, oregano, turmeric.

May contain traces of: mustard, eggs, milk, sulphite, celery, soy, sesame seeds and nuts

Dit product is vrij van GMO / Produit sans OGM / GMO-free product / GVO-frei

2. Karakteristieken / Caractéristiques/ Product characteristics

	MIN	NORM	MAX
Gewicht/ poids/ weight (g)	150	160	175
Lengte/ Longueur/ Length (cm)	14	15	16
Breedte/ Largeur/ Width (cm)	14	15	16
Hoogte/ hauteur/ height (cm)	3,0	3,5	4,0

NUTRITIONELE WAARDEN/ VALEURS NUTRITIVES/ NUTRITIONAL VALUES	g/ 100 g
Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values (kJ)	1166
Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values (kcal)	277
Vetten/ Graisses/ Fats	8,9
Waarvan verzadigd/ dont saturé/ of which saturated	1,3
Koolhydraten/Hydrates de carbone/ Carbohydrates	42
Waarvan suikers/dont sucres/of which sugars	0,2
Voedingsvezels/ Fibres/ Dietary fibre	1,9
Eiwitten/ Protéines/ Proteins	6,3
Zout / Sel / Salt	1,1

MICROBIOLOGIE / MICROBIOLOGY / MIKROBIOLOGIE			
Tests	Results	Unit	per
<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 /

	<i>Hoeveelheid / Quantité / Quantity</i>	<i>Type/ Typ</i>	<i>Gewicht / poids</i>	<i>Afmetingen / Dimensions / Sizes</i>	
Stuks / voorverpakking Pièces / pré-emballage Units / prepackage	30				
Voorverpakking / karton Pré-emballage / carton Prepackage / box	1	Zak/ sachet/ bag	0,040 kg	600*(2*200)*900	mm
Stuks / karton Pièces / carton Units / box	30	Karton/ carton/ box	0,540 kg	400*400*244	mm

Total	Netto /net (kg)	Bruto/ brut (kg)
Gewicht/ poids/ weight/ Gewicht	4,8	5,38

PALLETISATIE / PALETTISATION / PALLETISING - PRODUCTION	
Type pallet / type de palette/ pallet type	EURO
Aantal kartons per laag / nombre de cartons par plan / number of cases per layer	6
Aantal lagen per pallet / nombre de plans par palette / number of layers per palet	9
Totaal aantal kartons per pallet / nombre de cartons par palette / number of cases per palet	54
Hoogte pallet / hauteur de la palette / height of palet	237 cm
Aantal stuks per palet / nombre de pièces par palette / number of pieces/pallet	1620

PALLETISATIE / PALETTISATION / PALLETISING -- XPO	
Type pallet / type de palette/ pallet type	EURO
Aantal kartons per laag / nombre de cartons par plan / number of cases per layer	6
Aantal lagen per pallet / nombre de plans par palette / number of layers per palet	8
Totaal aantal kartons per pallet / nombre de cartons par palette / number of cases per palet	48
Hoogte pallet / hauteur de la palette / height of palet	237
Aantal stuks per palet / nombre de pièces par palette / number of pieces/pallet	1620

4. Bewaring/ Conservation

BEWAARINSTRUCTIES / INSTRUCTIONS DE CONSERVATION / CONSERVATION	
Bewaartermijn op -18 °C na productie (THT)/ Conservation à -18 °C après production (DLUO)/ Shelf life at -18 °C after production (BBD)	12 maand/ mois/ months/ Monaten
Bewaartermijn na afbakken/ Conservation après cuisson/ conservation after baking	24 Uur/ heures/ hours/ Stunden
De zak telkens goed sluiten. Na ontdooiing niet opnieuw invriezen. Bien refermer le sac après chaque utilisation. Ne pas recongeler après décongélation. Close the bag well after each use. After thawing don't freeze again.	

5. Gebruik / Utilisation / usage/ Verarbeitungshinweis

AFBAKINSTRUCTIES / INSTRUCTIONS DE CUISSON / BAKING INSTRUCTIONS*	
Ontdooien gedurende/ Décongelez pendant/ Defrost during	15 min
Verwarm de oven voor op / Préchauffez le four à / Preheat the oven	215°C
Baktemperatuur / Cuire à / Baking temperature	185 - 200°C
Baktijd / Cuire pendant / Baking time	6 – 8 min

* 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.

Date & Name supplier: Diversi Foods NV

Name: Steffie

Surname: Dekoninck

Position: Quality Officer

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

Date & Signature: 15/12/2021

