

TECHNISCHE FICHE - FICHE TECHNIQUE  
TECHNICAL DATASHEET

Datum / Date:

14/06/2022

Identificatie van het product / Identification du produit / Product identification

Omschrijving / Désignation / Description

**Caprese Snack 135g**

Wettelijke benaming / Dénomination légale / Legal name

**Vorgebakken, diepgevroren pizzadeeg met tomaat (22%) -mozzarella (11%) vulling / Pâte à pizza précuite surgelée fourrée à la tomate (22 %) et à la mozzarella (11 %) / Prebaked, frozen pizza dough with tomato (22%)-mozzarella (11%) filling**

Code

10105

EAN Karton / Carton / Box

4038368012065

Oorsprong / Origine / Origin

EU



## 1. Ingrediënten / Ingrédients / Ingredients

Ingrediënten: **TARWEBLOEM**, water, tomaten 15%, kaas (**MELK**) 9%, hard **TARWEGRIESMEEL**, boter (**MELK**), mozzarella (**MELK**) 3%, gist, suiker, zout, ui, gemodificeerd zetmeel, **TARWEZETMEEL**, maïszetmeel, zoet weipoeder (**MELK**), **VOLLEMELKPOEDER**, gedroogde **TARWEZUURDESEM**, dextrose, gist extract, glucose siroop, **MELKSUIKER**, meelverbeteraar: E300, **MELKEIWIT**, ui poeder, kruiden, smaakstof, kleurstof: rodebietextract, natuurlijke smaakstof.

**Kan sporen bevatten van eieren, noten, soja, lupine, sesamzaad, selderij, mosterd en andere glutenbevattende granen.**

Ingrédients: farine de **BLE**, eau, tomates 15%, fromage (**LAIT**) 9%, semoule de **BLE** dur, beurre (**LAIT**), mozzarella (**LAIT**) 3%, levure, sucre, sel, oignon, amidon modifié, amidon de BLE, amidon de maïs, lactosérum doux en poudre (**LAIT**), poudre de **LAIT** entier, levain de **BLE** séché, dextrose, extrait de levure, sirop de glucose, sucre de **LAIT**, agent de traitement de la farine : E300, protéine de **LAIT**, poudre d'oignon, épices, arôme, colorant : extrait de betterave, arôme naturel.

**Peut contenir des traces d'œufs, de fruits à coque, de soja, de lupin, de graines de sésame, de céleri, de moutarde et d'autres céréales contenant du gluten**

Ingredients : **WHEAT** flour, water, tomatoes 15%, cheese (**MILK**) 9%, hard **WHEAT** semolina, butter (**MILK**), mozzarella (**MILK**) 3%, yeast, sugar, salt, onion, modified starch, **WHEAT** starch, maize starch, sweet whey powder (**MILK**), whole **MILK** powder, dried **WHEAT** sourdough, dextrose, yeast extract, glucose syrup, **MILK** sugar, flour treatment agent: E300, **MILK** protein, onion powder, spices, flavouring, coloring: beetroot extract, natural flavouring.  
**May contain traces of eggs, nuts, soy, lupine, sesame seeds, celery, mustard and other gluten containing grains.**

**Dit product is niet bestraald en vrij van GMO / Ce produit est non irradié et sans OGM / This product is non-irradiated and free of GMO**

## 2. Karakteristieken / Caractéristiques/ Product characteristics

|                            | MIN | NORM | MAX |
|----------------------------|-----|------|-----|
| Gewicht/ poids/ weight (g) |     | 135  |     |

| NUTRITIONELE WAARDEN/ VALEURS NUTRITIVES/ NUTRITIONAL VALUES*  | g/ 100 g    |
|--|-------------|
| Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values(kJ)    | <b>1008</b> |
| Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values (kcal) | <b>240</b>  |
| Vetten/ Graisses/ Fats   | <b>9,1</b>  |
| Waarvan verzadigd/ dont saturé/ of which saturated             | <b>5,7</b>  |
| Koolhydraten/Hydrates de carbone/ Carbohydrates                | <b>30</b>   |
| Waarvan suikers/dont sucres/of which sugars                    | <b>4</b>    |
| Voedingsvezels/ Fibres/ Dietary fibre                          | <b>2,1</b>  |
| Eiwitten/ Protéines/ Proteins                                  | <b>8,6</b>  |
| Zout / Sel / Salt  | <b>1,7</b>  |

\*Berekende waarden / Valeurs calculées/ Calculated Values

| MICROBIOLOGIE / MICROBIOLOGY  |         |      |      |
|-------------------------------|---------|------|------|
| 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 /<br/>Quantité / Quantity</i> | <i>Type / Typ</i>      | <i>Gewicht /<br/>poids /<br/>weight</i> | <i>Afmetingen /<br/>Dimensions / Sizes</i> |    |
|--|--|------------------------|---|--|----|
| Stuks / voorverpakking<br>Pièces / pré-emballage<br>Units / prepackage | 50   |                        |   |  |    |
| Voorverpakking / karton<br>Pré-emballage / carton<br>Prepackage / box  | 1  | Zak/ sachet/<br>Bag    | 39g                                     |  | mm |
| Stuks / karton<br>Pièces / carton<br>Units / box                       | 50   | Karton/<br>carton/ box | 553g                                    | 583 x 386 x 116                            | mm |

| <b>Total</b>           | <b>Netto /net (kg)</b> | <b>Bruto/ brut (kg)</b> |
|------------------------|------------------------|-------------------------|
| Gewicht/ poids/ weight | <b>6,75</b>            | <b>7,35</b>             |

| <b>PALLETISATIE / PALETTISATION / PALLETISING - PRODUCTION</b>                               |             |
|--|-------------|
| Type pallet / type de palette/ pallet type/  | <b>EURO</b> |
| Aantal kartons per laag / nombre de cartons par couche / number of cases per layer           | <b>4</b>    |
| Aantal lagen per pallet / nombre de plans par palette / number of layers per palet           | <b>15</b>   |
| Totaal aantal kartons per pallet / nombre de cartons par palette / number of cases per palet | <b>60</b>   |
| Hoogte pallet / hauteur de la palette / height of palet                                      | <b>189</b>  |
| Aantal stuks per palet / nombre de pièces par palette / number of pieces/pallet              | <b>3000</b> |

| <b>PALLETISATIE / PALETTISATION / PALLETISING - GXO</b>                                      |             |
|--|-------------|
| Type pallet / type de palette/ pallet type   | <b>EURO</b> |
| Aantal kartons per laag / nombre de cartons par couche / number of cases per layer           | <b>4</b>    |
| Aantal lagen per pallet / nombre de plans par palette / number of layers per palet           | <b>15</b>   |
| Totaal aantal kartons per pallet / nombre de cartons par palette / number of cases per palet | <b>60</b>   |
| Hoogte pallet / hauteur de la palette / height of palet                                      | <b>189</b>  |
| Aantal stuks per palet / nombre de pièces par palette / number of pieces per pallet          | <b>3000</b> |

### 4. Bewaring/ Conservation

| <b>BEWAARINSTRUCTIES / INSTRUCTIONS DE CONSERVATION / CONSERVATION</b>  |                              |
|---|------------------------------|
| Bewaartermijn op -18 °C <b>na productie (THT)/</b> Conservation à -18 °C <b>après production (DLUO)/</b> Shelf life at -18 °C <b>after production (BBD)</b>   | <b>9 maand/ mois/ months</b> |
| Bewaartermijn <b>na afbakken/</b> Conservation <b>après cuisson/</b> conservation <b>after baking</b>   | <b>12 Uur/ heures/ hours</b> |
| De zak telkens goed sluiten. Na ontdooiing niet opnieuw invriezen.<br>Bien refermer le sac après chaque utilisation. Ne pas recongeler après décongélation.<br>Close the bag well after each use. After thawing don't freeze again. |                              |

## **5. Gebruik / Utilisation / usage**

| <b>AFBAKINSTRUCTIES / INSTRUCTIONS DE CUISSON / BAKING INSTRUCTIONS *</b> |                    |
|---|--------------------|
| Baktemperatuur / Cuire à / Baking temperature                             | <b>165 – 175°C</b> |
| Baktijd / Cuire pendant / Baking time                                     | <b>+ - 22'</b>     |

\* 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: Devillé**

**Surname: Sofie**

**Position: Quality Officer**

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

**Date & Signature: 14/06/2022**

