

FICHE TECHNIQUE

page 1 sur 6

Article n°:

01135

Désignation de l'article:

Pizza fourrée margherita

Diversi Foods no:

D10020

Version

04.03.2019 0



Suggestion de présentation

GÉNÉRALITÉS

Étape de préparation:

Pâtons surgelés, prêts à mettre au four

Poids nominal:

170g

Description du produit:

Une pizza fourrée doublement tomate : garnie de petits morceaux de tomate et fourrée avec une sauce tomate et fromage.

Avantages du produit

Pizza couverte à la garniture fruitée et savoureusement farcie façon margherita;

Garniture appétissante à la sauce tomate aromatisée, avec de morceaux de tomate et du fromage râpé;

Savoureusement fourrée d'une sauce tomate-fromage à l'origan;

La pâte à pizza à la semoule de blé dur est tournée au beurre pour une fraîcheur très longue durée après cuisson;

Format pratique pour la consommation à emporter

N° du tarif douanier:

DE 19012000

GTIN-13

4038368011358

DLUO:

9 mois à partir de la fabrication (entreposage à -18 °C minimum, ne pas recongeler après décongélation)

84 Nombre de jours restants avant l'expiration

FICHE TECHNIQUE

LOGISTIQUE

Nombre de pièces dans le colis :	32 (1 x 32)
Pièces uniques par palette:	1920
Carton per couche:	4
Couches per palette:	15
Carton per palette:	60

Carton (longueur x largeur x hauteur) en cm:	58,3 x 38,6 x 11,6
Palette (longueur x largeur x hauteur*) en cm:	120 x 80 x 189

Poids du carton (net) en kg:	5,440
Poids du carton (brut) en kg:	6,050
Poids de la palette (net) en kg:	326,400
Poids de la palette (brut*) en kg:	388,000

* y compris les transporteurs

CONSEIL DE PRÉPARATION

Température du four : 170°C Température de préchauffage / 155 - 160°C Température de cuisson
Temps de cuisson total: 22 - 24 min.
Adjonction de vapeur : aucune

INSTRUCTIONS DE CUISSON (valeurs indicatives pour FOURS DE MAGASINS) : Enfourner à l'état surgelé dans le four préchauffé (clapet fermé) et cuire sans vapeur. Ouvrir le clapet après 14 min. afin d'obtenir un produit croustillant et doré.

CONSEIL: Les produits crus gonfleront davantage s'ils ont été partiellement décongelés pendant 10 à 15 minutes avant cuisson.

INSTRUCTION DE CUISSON (valeurs indicatives pour FOURS À CONVECTION): Chaleur sèche 20 à 22 min. entre 160 et 170°C; Temps de cuisson total : 20 - 22 min. Préparation dépendant au type d'appareil et équipement.

Les paramètres de cuisson exacts doivent être déterminés sur place en fonction du four.

La préparation en accord avec les instructions de mise en œuvre garantissent le respect des valeurs définies par la réglementation (UE) 2017/2158 (Règlement sur l'Acrylamide).

SUGGESTION DE GARNITURE

néant

FICHE TECHNIQUE

page 3 sur 6

INGRÉDIENTS

Les indications suivantes concernent nos propres recettes et leurs ingrédients. Malgré tout le soin apporté, une contamination croisée par les différents ingrédients reste possible, les moyens technologiques ne permettant pas d'éviter certains mélanges entre produits.

liste des ingrédients avant préparation

INGRÉDIENTS: eau, FARINE DE BLÉ, 15% tomates, 15% FROMAGE, SEMOULE DE BLÉ DUR, BEURRE, amidon modifié, levure, sucre, tomates en poudre, sel, amidon: BLÉ, maïs; PETIT-LAIT SUCRÉ EN POUDRE, acidifiants: Diphosphate, Acide citrique; PROTÉINE DE BLÉ, poudre à lever: Carbonate de sodium; CONCENTRÉ PROTÉIQUE DE LACTOSÉRUM, épices, sirop de glucose, huile végétale: tournesol; dextrose, herbes, agent de traitement de la farine: acide ascorbique, amylase; colorant alimentaire: extrait de betterave rouge; oignons, arôme nature. 10% sauce tomate. Peut contenir des traces de céleri, d'autres céréales contenant du gluten, fruits à coque, lupin, moutarde, oeufs, sésame, soja.

8,1 % Matière grasse laitière

liste des ingrédients prêt à manger

pour une perte de cuisson supposée et non contraignante de
17,0 %, sans modification

INGRÉDIENTS: FARINE DE BLÉ, 19% tomates, 18% FROMAGE, eau, SEMOULE DE BLÉ DUR, BEURRE, amidon modifié, levure, sucre, tomates en poudre, sel, amidon: BLÉ, maïs; PETIT-LAIT SUCRÉ EN POUDRE, acidifiants: Diphosphate, Acide citrique; PROTÉINE DE BLÉ, poudre à lever: Carbonate de sodium; CONCENTRÉ PROTÉIQUE DE LACTOSÉRUM, épices, sirop de glucose, huile végétale: tournesol; dextrose, herbes, colorant alimentaire: extrait de betterave rouge; oignons, arôme nature. Peut contenir des traces de céleri, d'autres céréales contenant du gluten, fruits à coque, lupin, moutarde, oeufs, sésame, soja.

9,7 % Matière grasse laitière

Régimes

végétarien



FICHE TECHNIQUE

page 4 sur 6

ALLERGÈNES

<u>Désignation</u>	contenir	peut contenir des traces	non inclus
Céréales contenant du gluten et produits à base de ces céréales	p	**	**
Crustacés et produits à base de crustacés	**	**	p
OEufs et produits à base d'oeufs	**	p	**
Poissons et produits à base de poissons	**	**	p
Arachides et produits à base d'arachides	**	**	p
Soja et produits à base de soja	**	p	**
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)	p	**	**
Fruits à coque et produits à base de ces fruits	**	p	**
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	**	p	**
Anhydride sulfureux et sulfites >10 mg/kg	**	**	p
Céleri et produits à base de céleri	**	p	**
Moutarde et produits à base de moutarde	**	p	**
Lupin et produits à base de lupin	**	p	**
Mollusques et produits à base de mollusques	**	**	p

FICHE TECHNIQUE

page 5 sur 6

INFORMATIONS SUR LES VALEURS NUTRITIVES

valeurs moyennes calculées

avant le traitement

pour 100g

Énergie kJ	880
Énergie kcal	210
Graisses (g)	8,6
dont acides gras saturés	5,5
Glucides (g)	24,6
dont sucres (g)	2,9
Protéines (g)	7,7
sel (g)	1,43

basé sur une portion de 170g

Énergie kJ	1495
Énergie kcal	356
Graisses (g)	14,6
dont acides gras saturés	9,3
Glucides (g)	41,8
dont sucres (g)	5,0
Protéines (g)	13,2
sel (g)	2,43

prêt à manger

pour 100g

Énergie kJ	1060
Énergie kcal	253
Graisses (g)	10,3
dont acides gras saturés	6,6
Glucides (g)	29,6
dont sucres (g)	3,5
Protéines (g)	9,3
sel (g)	1,72

pour une perte de cuisson supposée et non contraignante de 17,0 %, sans modification

basé sur une portion de 141g

Énergie kJ	1495
Énergie kcal	356
Graisses (g)	14,6
dont acides gras saturés	9,3
Glucides (g)	41,8
dont sucres (g)	5,0
Protéines (g)	13,2
sel (g)	2,43

VALEURS LIMITES MICROBIOLOGIQUES

Les valeurs de référence et d'avertissement de la Société Allemande pour l'Hygiène et la Microbiologie (DGHM) en valeur à ce moment sont applicables pour les produits de boulangerie surgelés qui sont soumis à un

Valeurs de référence (Ufc*/g) Valeurs d'avertissement (Ufc*/g)

Escherichia coli	< = 100	< = 1000
Moules	< = 10000	---
Staphylococcus aureus	< = 100	< = 1000
Bacillus cereus	< = 100	< = 1000
Salmonelles	---	pas détecté dans 25 g
Listeria monocytogenes	---	< = 100

*Ufc: Unité formant colonie

FICHE TECHNIQUE

page 6 sur 6

AUTRES INFORMATIONS

Poids pièce unique - Prêt à Manger: 141g pour une perte de cuisson supposée et non contraignante de 17,0 %, sans modification

OGM (organismes génétiquement modifiés)

Selon la directive européenne 1829/2003 (UE) et 1830/2003, ce produit ne requiert aucune identification spéciale.

Sécurité alimentaire

La production de ce produit fait partie d'un système de gestion de la qualité avec le système HACCP intégré.

Le produit y compris l'emballage correspond aux législations alimentaires allemandes dans la version valable à ce moment ; cela s'applique également pour l'interdiction de l'irradiation et pour les matériaux et objets utilisés pour fabriquer le produit. Le produit est fabriqué dans des conditions qui répondent aux normes d'hygiène applicables en Allemagne.

NOTES

Les informations fournies apportent une description spécifique de notre produit. La composition des substances naturelles peut varier, ainsi que, par conséquent, leurs propriétés. Nous nous efforçons, sans pour autant reconnaître une responsabilité juridique à ce titre, de prendre des mesures adaptées pour compenser ces variations afin de garantir que le produit corresponde à l'utilisation spécifique visée.

Les recettes des produits sont susceptibles d'être modifiées. Les informations mentionnées ici sont actualisées régulièrement. Sous une même désignation et sous une même référence d'article, il est possible que des produits selon l'ancienne comme selon la nouvelle recette soient disponibles. Sachez que seules les indications sur l'emballage sont valables. Nous n'assumons aucune responsabilité quant à l'exactitude et à l'intégralité des renseignements.

Cette spécification a été créée dans l'ordinateur et est donc valable sans signature et cachet