

FICHE TECHNIQUE

page 1 sur 7

Article n°:

01206

Désignation de l'article:

Snack Caprese tomate mozzarella

Diversi Foods no: Version
D10105 11.04.2025 0



GÉNÉRALITÉS

Étape de préparation:

Pâtons surgelés, prêts à mettre au four

Poids nominal:

135 g

Description du produit:

Un snack qui fleure bon l'Italie avec sa pâte à pizza fourrée d'une garniture caprese à la tomate et à la mozzarella, et son décor fromage et basilic.

Avantages du produit:

Pâte à pizza à la semoule de blé dur et au levain;
Garniture double répartie en trois couches;
Garniture aromatique à la tomate, oignons et fromage râpé;
Combiné à une garniture à la mozzarella rehaussée de basilic;
Optique attrayante laissant entrevoir la garniture rouge et blanche;
Décoré en supplément avec un mélange de gouda et d'edam râpés;
Parsemé de basilic

N° du tarif douanier:

DE 19012000

GTIN-13



4 038368 012065

DLUO:

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

124 jours de durée résiduelle à la sortie des marchandises

FICHE TECHNIQUE

page 2 sur 7

LOGISTIQUE

Nombres de pièces:

| | |
|----------------------------------|-------------|
| Nombre de pièces dans le colis : | 50 (1 x 50) |
| Pièces uniques par palette: | 3000 |
| Carton par couche: | 4 |
| Couches par palette: | 15 |
| Carton par palette: | 60 |

Dimensions:

| | |
|--|--------------------|
| 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 (en fonction du poids nominal):

| | |
|------------------------------------|---------|
| Poids du carton (net) en kg: | 6,750 |
| Poids du carton (brut) en kg: | 7,342 |
| Poids de la palette (net) en kg: | 405,000 |
| Poids de la palette (brut*) en kg: | 466,120 |

* y compris les transporteurs et fusible

Matériel d'emballage

| Désignation | Poids (g)** | Quantité | Poids acc. (g)** | Matériel*** |
|---------------|-------------|----------|------------------|-------------|
| Carton | 553 | 1 | 553,0 | PAP 20 |
| Sac | 28,5 | 1 | 28,5 | LDPE 04 |
| ruban adhésif | 1,8 | 2 | 3,6 | PP 05 |
| Étiquette | 3,5 | 2 | 7,0 | PAP 22 |
| | | Somme: | 592 | |

Dimensions sac (largeur/hauteur/longueur en mm)**: 320 x 100 x 700

**Valeurs indicatives, des écarts liés au processus ne peuvent pas être exclus.

***<http://data.europa.eu/eli/dec/1997/129/oj>

FICHE TECHNIQUE

page 3 sur 7

CONSEIL DE PRÉPARATION

Ce produit est uniquement destiné à la transformation commerciale dans le secteur alimentaire et ne convient pas à la consommation à l'état brut. Par conséquent, utilisez toujours les instructions de traitement avant consommation.

Température du four : température de préchauffage 190 °C / température de cuisson 165 - 175 °C

Temps de cuisson total: env. 22 Min.

Adjonction de vapeur : moindre (env. 50 ml par plaque de cuisson)

INSTRUCTIONS DE CUISSON (valeurs indicatives pour FOURS DE MAGASINS): Enfourner à l'état surgelé dans le four préchauffé (clapet fermé, ventilateur lent) et cuire avec peu de vapeur. Ouvrir le clapet après 18 min.

Les pâtons doivent être enfournés surgelés sans décongélation.

INSTRUCTION DE CUISSON (valeurs indicatives pour fours mixtes, simple): Mode : combi-vapeur ; vapeur : 80 % ; température : 165 °C ; temps de cuisson : 20 min.; Enfourner les pâtons à l'état surgelé. La cuisson dépend du type d'appareil utilisé et de la charge enfournée.

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 4 sur 7

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. Les ingrédients utilisés pour la fabrication proviennent de l'UE/hors UE.

liste des ingrédients avant préparation

INGRÉDIENTS: FARINE DE BLÉ, eau, 15% tomates, 9% FROMAGE, SEMOULE DE BLÉ DUR, BEURRE, 3% MOZZARELLA, levure, sucre, sel, oignons, amidon modifié, amidon: BLÉ, maïs; PETIT-LAIT SUCRÉ EN POUDRE, LAIT ENTIER EN POUDRE, LEVAIN DE FROMENT SÉCHÉ, acidifiants: diphosphate, acide citrique; PROTÉINE DE BLÉ, tomates en poudre, CRÈME EN POUDRE, épices, poudre à lever: carbonate de sodium; CONCENTRÉ PROTÉIQUE DE LACTOSÉRUM, huiles végétales: palmier, colza; sirop de glucose, LAIT ÉCRÉMÉ EN POUDRE, dextrose, extrait de levure, agent de traitement de la farine: acide ascorbique, amylase; poudre d'oignon, extrait d'épice, herbes, arôme nature, colorant alimentaire: betterave rouge. 22% garniture aux tomates, 11% farce à la crème de mozzarella. Peut contenir des traces de œufs, soja, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, lupin, d'autres céréales contenant du gluten.

8,5 % Matière grasse laitière

liste des ingrédients prêt à manger

avec une perte de cuisson supposée et non contraignante de
13,0 %, sans modification

INGRÉDIENTS: FARINE DE BLÉ, 17% tomates, 10% FROMAGE, eau, SEMOULE DE BLÉ DUR, BEURRE, 4% MOZZARELLA, levure, sucre, sel, oignons, amidon modifié, amidon: BLÉ, maïs; PETIT-LAIT SUCRÉ EN POUDRE, LAIT ENTIER EN POUDRE, LEVAIN DE FROMENT SÉCHÉ, acidifiants: diphosphate, acide citrique; PROTÉINE DE BLÉ, tomates en poudre, CRÈME EN POUDRE, épices, poudre à lever: carbonate de sodium; CONCENTRÉ PROTÉIQUE DE LACTOSÉRUM, huiles végétales: palmier, colza; sirop de glucose, LAIT ÉCRÉMÉ EN POUDRE, dextrose, extrait de levure, poudre d'oignon, extrait d'épice, herbes, arôme nature, colorant alimentaire: betterave rouge. 25% garniture aux tomates, 9% farce à la crème de mozzarella. Peut contenir des traces de œufs, soja, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, lupin, d'autres céréales contenant du gluten.

9,8 % Matière grasse laitière

RÉGIMES

végétarien

végétalien

FICHE TECHNIQUE

page 5 sur 7

ALLERGÈNES

| <u>Désignation</u> | contenir | peut contenir | non inclus des traces |
|---|----------|---------------|-----------------------|
| (1) A Céréales contenant du gluten et produits à base de ces céréales | ✓ | | |
| B Crustacés et produits à base de crustacés | | | ✓ |
| C Œufs et produits à base d'œufs | | ✓ | |
| D Poissons et produits à base de poissons | | | ✓ |
| E Arachides et produits à base d'arachides | | | ✓ |
| F Soja et produits à base de soja | | ✓ | |
| G Lait et produits à base de lait (y compris le lactose) | ✓ | | |
| H Fruits à coque et produits à base de ces fruits | | ✓ | |
| I Céleri et produits à base de céleri | | ✓ | |
| J Moutarde et produits à base de moutarde | | ✓ | |
| K Graines de sésame et produits à base de graines de sésame | | ✓ | |
| L Anhydride sulfureux et sulfites >10 mg/kg | | | ✓ |
| M Lupin et produits à base de lupin | | ✓ | |
| N Mollusques et produits à base de mollusques | | | ✓ |

(1): *lettre indiquant une référence possible à une liste d'allergènes distincte*

FICHE TECHNIQUE

page 6 sur 7

DÉCLARATION NUTRITIONNELLE

valeurs moyennes calculées

avant le traitement

| pour 100g | ADR* |
|------------------------------|-------------|
| Énergie kJ | 1010 |
| Énergie kcal | 240 |
| Matières grasses (g) | 9,2 |
| dont acides gras saturés (g) | 5,8 |
| Glucides (g) | 29,8 |
| dont sucre (g) | 4,0 |
| fibre alimentaires (g) | 2,1 |
| Protéines (g) | 8,6 |
| Sel (g) | 1,69 |

| par portion (une pièce) | ADR* |
|------------------------------|-------------|
| Énergie kJ | 1364 |
| Énergie kcal | 324 |
| Matières grasses (g) | 12,4 |
| dont acides gras saturés (g) | 7,8 |
| Glucides (g) | 40,2 |
| dont sucre (g) | 5,4 |
| fibre alimentaires (g) | 2,8 |
| Protéines (g) | 11,6 |
| Sel (g) | 2,28 |

avec une perte de cuisson supposée et non contraignante de 13%

prêt à manger

| pour 100g | ADR* |
|------------------------------|-------------|
| Énergie kJ | 1160 |
| Énergie kcal | 276 |
| Matières grasses (g) | 10,5 |
| dont acides gras saturés (g) | 6,7 |
| Glucides (g) | 34,3 |
| dont sucre (g) | 4,6 |
| fibre alimentaires (g) | 2,4 |
| Protéines (g) | 9,9 |
| Sel (g) | 1,94 |

| par portion (une pièce) | ADR* |
|------------------------------|-------------|
| Énergie kJ | 1364 |
| Énergie kcal | 324 |
| Matières grasses (g) | 12,4 |
| dont acides gras saturés (g) | 7,8 |
| Glucides (g) | 40,2 |
| dont sucre (g) | 5,4 |
| fibre alimentaires (g) | 2,8 |
| Protéines (g) | 11,6 |
| Sel (g) | 2,28 |

* ADR: APPORTS QUOTIDIENS DE RÉFÉRENCE D'UN ADULTE (8400 kJ / 2000 kcal; RÈGLEMENT (UE) No. 1169/2011 - annexe XIII - partie B)

Nutri-Score D Appréciation globale s'appuyant sur l'algorithme de calcul du Nutri-Score (en termes de niveau de finition "Convenience" du produit à la livraison)

REMARQUE : cette information est fournie à titre facultatif et ne doit pas être utilisée à des fins de marketing pour des raisons liées à la licence.

Aucun marquage correspondant n'est effectué sur l'unité de vente.

NutriScore-Leitfaden der Santé publique:

https://www.santepubliquefrance.fr/content/download/150258/file/Nutriscore_reglement_usage_EN_20231222.pdf

FICHE TECHNIQUE

page 7 sur 7

VALEURS LIMITES MICROBIOLOGIQUES

Les directives et valeurs d'avertissement actuellement en vigueur de la Société allemande d'hygiène et de microbiologie (www.dghm.org) s'appliquent.

| DGHM 9.3 | Valeurs de référence (Ufc*/g) | Valeurs d'avertissement (Ufc*/g) |
|-------------------------------------|-------------------------------|----------------------------------|
| Escherichia coli | <=100 | <=1000 |
| Moisissures | <=10000 | --- |
| Staphylocoques à coagulase positive | <=100 | <=1000 |
| Bacillus cereus | <=100 | <=1000 |
| Salmonella | --- | pas détecté dans 25g |
| Listeria monocytogenes | --- | <=100 |

*Ufc: Unité formant colonie

OGM (organismes génétiquement modifiés)

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

AUTRES INFORMATIONS

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 législation alimentaire allemand 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 créé dans l'ordinateur et est donc valable sans signature et cachet

INTERNAL: B0415-00 | FB117 | VPS:V30003 | LAYOUT: ID 0 - Standard: - Backup:

La version la plus récente de cette spécification peut être obtenue auprès de WBB sous forme de fichier pdf. Pour cela, veuillez contacter info@butterback.de ou +49 911 / 67044-0.