Wolf ButterBack KG
Magazinstrasse 77; D-90763 Fürth

Téléphone: +49 (0)911 67044 - 0
Fax: +49 (0)911 67044 - 40

Internet: www.butterback.de
E-Mail: info@butterback.de

FICHE TECHNIQUE

Article n°:

01125

Diversi Foods no:
D10019

Version
04.06.2026 0

Désignation de l'article:

Pizza fourrée prosciutto



Suggestion de présentation

GÉNÉRALITÉS

Étape de préparation:	Pâtons surgelés, prêts à mettre au four
Poids nominal:	**180 g**
Description du produit:	Un accompagnement très prisé : délicatement garnie de jambon et d'oignons, la pizza couverte finement fourrée est très appréciée et pratique à consommer.
Avantages du produit:	Pizza couverte délicieusement garnie et savoureusement fourrée « jambon – oignons »; Garniture appétissante avec sauce tomate aromatisée, lamelles de jambon d'épaule, dés d'oignons, petits morceaux de tomate et fromage rapé; Fourrée avec une sauce tomate et fromage rehaussée d'origan; La pâte à pizza à la semoule de blé dur est tourée au beurre pour une fraîcheur très longue durée après cuisson; Format pratique à emporter
N° du tarif douanier:	DE 19012000
GTIN-13	4 038368 011259
à consommer de préférence avant le	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

Wolf ButterBack KG
Magazinstrasse 77; D-90763 Fürth

Téléphone: +49 (0)911 67044 - 0
Fax: +49 (0)911 67044 - 40
Internet: www.butterback.de
E-Mail: info@butterback.de

FICHE TECHNIQUE

LOGISTIQUE

Nombres de pièces:

Nombre de pièces dans le colis :	32 (1 x 32)
Pièces uniques par palette:	1920
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:	5,760
Poids du carton (brut) en kg **:	6,363
Poids de la palette (net) en kg:	346
Poids de la palette (brut*) en kg **:	407

** y compris les transporteurs e fusible*

Matériel d'emballage Unité de vente

Désignation	Nombre	Poids (g)**	Poids acc. (g)**	Matériel***	type d'emballage	Couleur
Carton	1	553,0	553,0	PAP 20	secondaire	marron
Sac	1	39,0	39,0	HDPE 02	primaire	incolore
Étiquette	2	3,5	7,0	PAP 22	secondaire	blanc
ruban adhésif	2	1,8	3,6	PP 05	secondaire	incolore
		Summe	**603**			

Dimensions sac (largeur/hauteur/longueur en mm)**: (600+400) x 650

Matériel d'emballage Palette

Désignation	Nombre	Poids (g)**	Poids acc. (g)**	Matériel***	type d'emballage	Couleur
couche intermédiaire	2	160,0	320,0	PAP 20	tertiaire	marron
film étirable	1	180,0	180,0	LDPE 04	tertiaire	incolore
		Summe	**500**			

Support de charge (palette)

Désignation	Longueur (cm)	Largeur (cm)	Höhe (cm)	Leergewicht (kg)*	Qualité des palettes
palette Europe	120	80	15	25	https://gpal.epal-pallets.org; qualité habituellement utilisée = CLASSE NEUVE; Norme minimale garantie = CLASSE B

** Base de calcul (le poids peut varier)*

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

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

V31000

Wolf ButterBack KG
Magazinstrasse 77; D-90763 Fürth

Téléphone: +49 (0)911 67044 - 0
Fax: +49 (0)911 67044 - 40
Internet: www.butterback.de
E-Mail: info@butterback.de

FICHE TECHNIQUE

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 170 °C / température de cuisson 155 - 160 °C
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 mixtes, simple): Mode : combi-vapeur ; vapeur : 20 % ; température : 165 °C ; temps de cuisson : 18 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

Wolf ButterBack KG
Magazinstrasse 77; D-90763 Fürth

Téléphone: +49 (0)911 67044 - 0
Fax: +49 (0)911 67044 - 40
Internet: www.butterback.de
E-Mail: info@butterback.de

FICHE TECHNIQUE

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: eau, FARINE DE BLÉ, 14% FROMAGE, 10% épaule de porc (viande de porc, eau, sel de saumure (sel, conservateur: nitrite de sodium), stabilisants: triphosphate, diphosphate, poly phosphate; maltodextrine, antioxydant: ascorbate de sodium; protéine végétale hydrolysée, dextrose, extrait d'épice), tomates, 5% oignons, SEMOULE DE BLÉ DUR, BEURRE, amidon modifié, levure, sucre, tomates en poudre, amidon: BLÉ, maïs; sel, PETIT-LAIT SUCRÉ EN POUDRE, acidifiants: diphosphate, acide citrique; PROTÉINE DE BLÉ, poudre à lever: carbonate de sodium; épices, CONCENTRÉ PROTÉIQUE DE LACTOSÉRUM, sirop de glucose, huile de colza, dextrose, herbes, agent de traitement de la farine: acide ascorbique, amylase; colorant alimentaire: betterave rouge; arôme nature. 10% sauce tomate. Peut contenir: œufs, soja, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, lupin, d'autres céréales contenant du gluten.

7,4 % Matière grasse laitière 8,3 % le contenu de la viande

liste des ingrédients prêt à manger

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

INGRÉDIENTS: FARINE DE BLÉ, 17% FROMAGE, eau, 11% épaule de porc (viande de porc, eau, sel de saumure (sel, conservateur: nitrite de sodium), stabilisants: triphosphate, diphosphate, poly phosphate; maltodextrine, antioxydant: ascorbate de sodium; protéine végétale hydrolysée, dextrose, extrait d'épice), tomates, 6% oignons, SEMOULE DE BLÉ DUR, BEURRE, amidon modifié, levure, sucre, tomates en poudre, amidon: BLÉ, maïs; sel, PETIT-LAIT SUCRÉ EN POUDRE, acidifiants: diphosphate, acide citrique; PROTÉINE DE BLÉ, poudre à lever: carbonate de sodium; épices, CONCENTRÉ PROTÉIQUE DE LACTOSÉRUM, sirop de glucose, huile de colza, dextrose, herbes, colorant alimentaire: betterave rouge; arôme nature. 8% sauce tomate. Peut contenir: œufs, soja, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, lupin, d'autres céréales contenant du gluten.

8,9 % Matière grasse laitière 10,0 % le contenu de la viande

RÉGIMES

☐ végétarien ☐ végétalien

Wolf ButterBack KG
Magazinstrasse 77; D-90763 Fürth

Téléphone: +49 (0)911 67044 - 0
Fax: +49 (0)911 67044 - 40

Internet: www.butterback.de
E-Mail: info@butterback.de

FICHE TECHNIQUE

ALLERGÈNES

(1)	Désignation	contenir	peut contenir des traces	non inclus
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

Wolf ButterBack KG
Magazinstrasse 77; D-90763 Fürth

Téléphone: +49 (0)911 67044 - 0
Fax: +49 (0)911 67044 - 40

Internet: www.butterback.de
E-Mail: info@butterback.de

FICHE TECHNIQUE

DÉCLARATION NUTRITIONNELLE

valeurs moyennes calculées

avant le traitement

pour 100g		ADR*
Énergie kJ	**861**	10 %
Énergie kcal	205	
Matières grasses (g)	**8,3**	12 %
dont acides gras saturés (g)	5,2	26 %
Glucides (g)	**22,7**	9 %
dont sucre (g)	2,6	3 %
fibre alimentaires (g)	1,5	
Protéines (g)	**9,1**	18 %
Sel (g)	**1,50**	25 %

par portion (une pièce)		ADR*
Énergie kJ	**1550**	18 %
Énergie kcal	369	
Matières grasses (g)	**14,9**	21 %
dont acides gras saturés (g)	9,4	47 %
Glucides (g)	**40,9**	16 %
dont sucre (g)	4,7	5 %
fibre alimentaires (g)	2,7	
Protéines (g)	**16,4**	33 %
Sel (g)	**2,70**	45 %

avec une perte de cuisson supposée et non contraignante de 17%

prêt à manger

pour 100g		ADR*
Énergie kJ	**1037**	12 %
Énergie kcal	247	
Matières grasses (g)	**10,0**	14 %
dont acides gras saturés (g)	6,3	32 %
Glucides (g)	**27,4**	11 %
dont sucre (g)	3,1	3 %
fibre alimentaires (g)	1,8	
Protéines (g)	**11,0**	22 %
Sel (g)	**1,80**	30 %

par portion (une pièce)		ADR*
Énergie kJ	**1550**	18 %
Énergie kcal	369	
Matières grasses (g)	**14,9**	21 %
dont acides gras saturés (g)	9,4	47 %
Glucides (g)	**40,9**	16 %
dont sucre (g)	4,7	5 %
fibre alimentaires (g)	2,7	
Protéines (g)	**16,4**	33 %
Sel (g)	**2,70**	45 %

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

Wolf ButterBack KG
Magazinstrasse 77; D-90763 Fürth

Téléphone: +49 (0)911 67044 - 0
Fax: +49 (0)911 67044 - 40
Internet: www.butterback.de
E-Mail: info@butterback.de

FICHE TECHNIQUE

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
Moisissurers	<=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 utilizes 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