

DESCRIPTION ET QUALITES ORGANOLEPTIQUES

Fond traditionnel à pizza, étiré et nappé de sauce tomate à la main, précuit.

| | | | |
|----------------------|---|---------------------|---|
| Saveur / Goût | Après cuisson, goût authentique de pâte à pizza | Tolérance(s) | / |
| Texture | Moelleuse et croustillante | Tolérance(s) | / |

Produit à poids variable: NON

CONSEILS DE CONSERVATION

DDM 12 mois à -18°C

Après décongélation, conserver à +4°C et consommer dans les 72h lorsque le sachet est fermé.

SURGELES (NE PAS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELE)

CONSEILS D'UTILISATION

Congelée ou décongelée, garnir la base avec vos ingrédients préférés.

Cuisson en four traditionnel 5 min à 220°C, ou en four à pizza 3 min à 320°C.

INGREDIENTS

Farine de **blé** type "0", purée de tomate (30%), eau, huile de tournesol, sel, levure naturelle, farine de **blé** malté, sucre, origan, poivre.

Allergène(s): Gluten.

Contamination(s) croisée(s): Lait, Moutarde, Poissons, Soja.



DONNEES COMPLEMENTAIRES

| | | | | | |
|--------------------------------|-----|---------------------------------------|-----|---|-----|
| Soumis à étiquetage OGM | NON | Produit ionisé | NON | Végétarien | OUI |
| Végétalien / Végan | OUI | Sans Gluten | NON | Contient de l'alcool (à l'exclusion du vinaigre) | NON |
| Contient du porc | NON | Contient de la présure animale | NON | | |

- Origine produit fini: Italie - Estampille sanitaire: IT D3Z6Q CE

- Label(s) qualité: Aucun.

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g ou 100mL)

| | | | |
|--------------------------------|-----|-------------------------------------|-----|
| Energie (kJ) | 916 | Energie (kcal) | 213 |
| Matières grasses (g) | 2 | dont acides gras saturés (g) | 0 |
| Glucides (g) | 43 | dont sucres (g) | 2 |
| Fibres alimentaires (g) | 2 | Protéines (g) | 7 |
| Sel (g) | 1,5 | | |

CRITERES MICROBIOLOGIQUES

| | | | |
|---------------------|-------------------|--------------------------|------------------|
| Flore totale | < 1 000 000 ufc/g | Coliformes totaux | < 500 ufc/g |
| E. coli | < 10 ufc/g | Clostridium | < 300 ufc/g |
| Levures | < 5 000 ufc/g | Moisissures | < 3 000 ufc/g |
| Staph.aureus | < 100 ufc/g | Salmonelle | Absence dans 25g |
| Listeria | Absence dans 25g | | |

CONDITIONNEMENT ET DONNEES LOGISTIQUES

| | CARTON de 24 pièces | | |
|----------------------------------|---------------------|-----------------|-------------------|
| | Unité | Carton | Palette |
| Nature emballage | Sachet plastique PP | Carton | / |
| EAN 13 ou 14 | / | 3520730007584 | / |
| Poids net (Kg) | 230 g (+/- 10 g) | 5,52 | 265 |
| Poids net égoutté (Kg) | / | / | / |
| Poids brut (Kg) | 230 g | 6,12 | 319 |
| Dimensions L x l x h (mm) | Ø 250 (+/- 10) | 550 x 260 x 250 | 1200 x 800 x 2150 |
| EAN 128 | / | OUI | OUI |

| Palettisation | Unités / palette | Cartons / couches | Couches / palette | Cartons / palette |
|---------------|------------------|-------------------|-------------------|-------------------|
| | 1152 | 6 | 8 | 48 |

Données fournies à titre indicatif, seules les mentions portées sur les emballages des produits font foi.