

DESCRIPTION ET QUALITES ORGANOLEPTIQUES

4 fonds traditionnels fabriqués en Italie, étiré à la main, nappé de tomate, précuit, produit IQF

Saveur / Goût	Typique	Tolérance(s)	/
Texture	Typique	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 72 heures sachet fermé.

SURGELES (NE PAS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELE)
CONSEILS D'UTILISATION

Congelé ou décongelé, garnir le fond précuit 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** tendre type "0", eau, purée de tomate (21,2%), 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)	948	Energie (kcal)	225
Matières grasses (g)	2,6	dont acides gras saturés (g)	0
Glucides (g)	39	dont sucres (g)	1,6
Fibres alimentaires (g)	2	Protéines (g)	6
Sel (g)	1		

CRITERES MICROBIOLOGIQUES

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

CONDITIONNEMENT ET DONNEES LOGISTIQUES

	CARTON de 6*4 pièces		
	Unité	Carton	Palette
Nature emballage	Sachet plastique en LLDPE	Carton	/
EAN 13 ou 14	/	3520730023065	/
Poids net (Kg)	230 g (+/- 15%)	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 265 x 255	1200 x 800 x 2190
EAN 128	/	OUI	OUI

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