

DESCRIPTION ET QUALITES ORGANOLEPTIQUES

Pâte à pizza, texture légère, rectangulaire et précuite.

Saveur / Goût	Equilibré, goût de pâte à pizza	Tolérance(s)	/
Texture	Aérée, légère	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 5 jours sachet fermé, dans les 24h lorsque le sachet est ouvert.

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

Sans décongélation préalable, garnir selon votre goût et cuire 4 min dans un four préchauffé.

Température de cuisson :

- Au four ventilé : 240°C

- Au four statique (sur la pierre) : 280°C

Cuisson au four à micro-ondes déconseillée

INGREDIENTS

 Farine de **blé** tendre de type "00", eau, farine de riz, semoule de **blé** dur, levain naturelle (farine de **blé**, eau), farine de **soja**, levure fraîche (*Saccharomyces cerevisiae*), sel, huile d'olive extra vierge.

Allergène(s): Gluten, Soja.

Contamination(s) croisée(s): Fruits à coques (Fruits à coques), Lait.

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

- Label(s) qualité: Aucun.

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g ou 100mL)

Energie (kJ)	1228	Energie (kcal)	294
Matières grasses (g)	3,2	dont acides gras saturés (g)	0,8
Glucides (g)	42	dont sucres (g)	5,3
Fibres alimentaires (g)	3,4	Protéines (g)	9,8
Sel (g)	0,9		

CRITERES MICROBIOLOGIQUES

Flore totale	< 10 000 ufc/g	Moisissures	< 1 000 ufc/g
Levures	< 1 000 ufc/g	Bacillus cereus	< 100 ufc/g
Coliformes totaux	< 50 ufc /g	Salmonelle	Absence dans 25g
Listéria monocytogène	Absence dans 25g	E. coli	< 10 ufc/g

CONDITIONNEMENT ET DONNEES LOGISTIQUES

	CARTON de 24 pièces		
	Unité	Carton	Palette
Nature emballage	Sachet en plastique HD	Carton	/
EAN 13 ou 14	/	3520730029289	/
Poids net (Kg)	130 g (+/- 3%)	3,12	300
Poids net égoutté (Kg)	/	/	/
Poids brut (Kg)	130 g	3,53	354
Dimensions L x l x h (mm)	190 x 130 (+/-3%)	400 x 300 x 165	1200 x 800 x 2140
EAN 128	/	NON	NON

Palettisation	Unités / palette	Cartons / couches	Couches / palette	Cartons / palette
	2304	8	12	96

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