

#### DESCRIPTION ET QUALITES ORGANOLEPTIQUES

Pizza garnie, étirée à la main - recette Margherita - produit précuit.

<b>Savoir / Goût</b>	Après cuisson, goût de pâte à pain	<b>Tolérance(s)</b>	/
<b>Texture</b>	Pâte moelleuse et croustillante	<b>Tolérance(s)</b>	/

Produit à poids variable: NON

#### CONSEILS DE CONSERVATION

DDM 15 mois à - 18°C  
Après décongélation, conserver à +4°C et consommer sous 24 heures sachet fermé.  
Après ouverture, conserver à +4°C et consommer sous 8 heures

**SURGELES (NE PAS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELE)**

#### CONSEILS D'UTILISATION

Cuisson en four traditionnel : 5 min à 220°C  
Cuisson en four à pizza : 3 min à 320°C  
Ne pas cuire au four à micro-ondes.

#### INGREDIENTS

Farine de **blé** tendre type "0", **mozzarella** 29% (**lait** pasteurisé, sel, présure, ferments lactiques), eau, purée de tomate, sel, huile de tournesol, levure, farine de **blé** malté, sucre, origan, poivre noir.

**Allergène(s)**: Gluten, Lait.

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



#### DONNEES COMPLEMENTAIRES

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

- **Origine produit fini**: Italie - **Stampille sanitaire**: IT D3Z6Q CE
- **Origine du lait**: UE - **Traitement du lait**: Pasteurisé (72°C pendant 15s ou 63°C pendant 30min)
- **Label(s) qualité**: Aucun.

#### VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g ou 100mL)

<b>Energie (kJ)</b>	929	<b>Energie (kcal)</b>	220
<b>Matières grasses (g)</b>	6,1	<b>dont acides gras saturés (g)</b>	2,8
<b>Glucides (g)</b>	31	<b>dont sucres (g)</b>	2,4
<b>Fibres alimentaires (g)</b>	1,5	<b>Protéines (g)</b>	9,7
<b>Sel (g)</b>	1,4		

#### CRITERES MICROBIOLOGIQUES

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

#### CONDITIONNEMENT ET DONNEES LOGISTIQUES

	CARTON de 24 pièces		
	Unité	Carton	Palette
<b>Nature emballage</b>	Film transparent en PO PE	Carton	/
<b>EAN 13 ou 14</b>	/	3520730012243	/
<b>Poids net (Kg)</b>	310 g	7,44	357
<b>Poids net égoutté (Kg)</b>	/	/	/
<b>Poids brut (Kg)</b>	320 g	8	403
<b>Dimensions L x l x h (mm)</b>	Ø 250 (+/- 10)	550 x 265 x 255	1200 x 800 x 2190
<b>EAN 128</b>	/	OUI	OUI

  

	Unités / palette	Cartons / couches	Couches / palette	Cartons / palette
<b>Palettisation</b>	1152	6	8	48

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