

**DESCRIPTION ET QUALITES ORGANOLEPTIQUES**

Pizza garnie, étirée à la main - Recette Burger.  
Produit précuit au feu de bois.

<b>Saveur / Goût</b>	Viande de bœuf cuite, oignon	<b>Tolérance(s)</b>	/
<b>Texture</b>	Pâte moelleuse et croustillante	<b>Tolérance(s)</b>	/

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.(produit filmé ou dans une boîte - Cuisson obligatoire).

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

**CONSEILS D'UTILISATION**

Retirer la pizza de l'emballage et la laisser décongeler à température ambiante.

Cuisson :

- Au four ventilé : 5 min à 220°C
- Au four à pizza : 3 min à 320°C
- Au four infrarouge : 2 min à 320°C
- Distributeur automatique : 2 min à 220°C

**INGREDIENTS**

Farine de **blé** tendre type "0", eau, mozzarella 16% (origine UE) (**lait** pasteurisé, sel, présure, ferments lactiques), pulpe de tomate, viande de bœuf cuite halal 9% (origine UE), semoule de **blé** dur, oignon rouge 5% (origine UE), sauce barbecue 4% [sirop de glucose/fructose, tomate semi-concentrée, mélasse, vinaigre d'alcool, **moutarde** (eau, graines de **moutarde**, vinaigre de vin, sel, amidon de maïs modifié, sucre, épices, correcteur d'acidité: E334), amidon de maïs modifié, sel, oignon, poudre d'ail, poudre de piment rouge épicé, épices, arôme, correcteur d'acidité : E270, conservateur : E202], cheddar 3% (origine UE) (**lait**, sel, présure, ferments lactiques, colorant : E160b), levure, sel, huile de tournesol, origan, son de **blé** grillé, huile d'olive, poivre noir.

**Allergène(s)**: Gluten, Lait.

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


**DONNEES COMPLEMENTAIRES**

<b>Soumis à étiquetage OGM</b>	NON	<b>Produit ionisé</b>	NON	<b>Végétarien</b>	NON
<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 - **Estampille sanitaire**: IT D3Z6Q CE

- **Origine de la viande**: UE

- **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>	942	<b>Energie (kcal)</b>	224
<b>Matières grasses (g)</b>	8,1	<b>dont acides gras saturés (g)</b>	4,2
<b>Glucides (g)</b>	26	<b>dont sucres (g)</b>	2,8
<b>Fibres alimentaires (g)</b>	1,6	<b>Protéines (g)</b>	11
<b>Sel (g)</b>	1,4		

**CRITERES MICROBIOLOGIQUES**

<b>Coliformes totaux</b>	< 1 000 ufc/g	<b>Escherichia coli</b>	< 10 ufc/g
<b>Staphylococcus aureus</b>	< 100 ufc/g	<b>Bacillus cereus</b>	< 100 ufc/g
<b>Salmonella spp</b>	Absence dans 25 g	<b>Listeria Monocitogenes</b>	Absence dans 25 g

**CONDITIONNEMENT ET DONNEES LOGISTIQUES**

	CARTON de 16 pièces		
	Unité	Carton	Palette
<b>Nature emballage</b>	Film polyoléfinique thermorétractable	Carton	/
<b>EAN 13 ou 14</b>	3520730032043	3520730032036	/
<b>Poids net (Kg)</b>	550 g	8,80	422
<b>Poids net égoutté (Kg)</b>	/	/	/
<b>Poids brut (Kg)</b>	560 g	9,40	476
<b>Dimensions L x l x h (mm)</b>	290 (+/- 10 )	395 x 295 x 355	1200 x 800 x 2280
<b>EAN 128</b>	/	OUI	OUI
<b>Palettisation</b>	<b>Unités / palette</b> 768	<b>Cartons / couches</b> 8	<b>Couches / palette</b> 6 <b>Cartons / palette</b> 48

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