

DESCRIPTION ET QUALITES ORGANOLEPTIQUES

Pain focaccia napolitain garni de jambon cuit et de truffe.

Saveur / Goût	Truffe, jambon	Tolérance(s)	/
Texture	Pâte croustillante, moelleuse et bien alvéolée	Tolérance(s)	/

Produit à poids variable: NON

CONSEILS DE CONSERVATION

 DDM 12 mois à -18°C
Après décongélation, conserver à +4°C et consommer sous 24 heures (produits dans sac et carton).

SURGELES (NE PAS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELE)

CONSEILS D'UTILISATION

 Laissez décongeler entre 0°C et +4°C
Cuisson :
- Au four traditionnel : 3 à 4 min à 220°C
- Au Merrychef : 1min 30s à 275°C (ventilateur à 70%, micro-ondes à 88%)
- Au four à pizza : 3 min à 240°C sur grill

INGREDIENTS

 Farine de **blé**, eau, mozzarella (**lait**, sel, présure, ferments lactiques), fromage frais (**lait**, sel, ferments lactiques, présure), jambon 6,5% (viande de porc 85%, eau, sel, amidons, arômes naturels, saccharose, antioxydant : E301, conservateur : E250), semoule de **blé** dur, farine de riz, huile d'olive vierge extra, sauce à la truffe 1% [champignons de Paris (*Agaricus bisporus*), huile de tournesol, truffe d'été (*Tuber aestivum*, *Vittad.*) 3%, sel, arômes, poivre, ail], sel, levure

Allergène(s): Gluten, Lait.

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


DONNEES COMPLEMENTAIRES

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

- **Origine produit fini:** Italie - **Estampille sanitaire:** IT D3Z6Q CE
- **Origine de la viande:** Italie
- **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)

Energie (kJ)	1034	Energie (kcal)	246
Matières grasses (g)	7,5	dont acides gras saturés (g)	3,9
Glucides (g)	33	dont sucres (g)	1
Fibres alimentaires (g)	1,1	Protéines (g)	11
Sel (g)	1,4		

CRITERES MICROBIOLOGIQUES

Coliformes totaux	< 1 000 ufc/g	Escherichia coli	< 10 ufc/g
Staphylococcus aureus	< 100 ufc/g	Salmonella spp	Absence dans 25g
Listeria Monocytogenes	Absence dans 25g		

CONDITIONNEMENT ET DONNEES LOGISTIQUES

	CARTON de 18 pièces		
	Unité	Carton	Palette
Nature emballage	Film polyoléfinique thermorétractable POPE transparent	Carton	/
EAN 13 ou 14	/	03520730033835	/
Poids net (Kg)	200 g (+/- 4,5%)	3,60	302
Poids net égoutté (Kg)	/	/	/
Poids brut (Kg)	220 g	4,46	400
Dimensions L x l x h (mm)	200 x 130 (+/- 10)	295 x 245 x 305	1200 x 800 x 2300
EAN 128	/	OUI	OUI

Palettisation	Unités / palette	Cartons / couches	Couches / palette	Cartons / palette
		1512	12	7