

DESCRIPTION ET QUALITES ORGANOLEPTIQUES

Pain spécial gratiné garni de fromage : Mozzarella, Fourme d'Ambert et fromage de chèvre, produit précuit.

Saveur / Goût	Pâte à pain garni de sauce tomate, de Mozzarella, de Fourme d'Ambert et de fromage de chèvre.	Tolérance(s)	/
Texture	Pâte à pain	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.

Bien refermer le sachet plastique et le carton après avoir entamé le carton et l'utiliser rapidement.

SURGELES (NE PAS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELE)

CONSEILS D'UTILISATION

Après décongélation 1 heure
Cuisson :
- Au four traditionnel : 6min à 180°C
- Au Merrychef : 45s à 250°C, ventilateur à 70%, micro-ondes à 88%

Sans décongélation
Cuisson :
- Au four traditionnel : 12min à 160°C
- Au Merrychef : 2min à 200°C, ventilateur à 10%, micro-ondes à 100%

INGREDIENTS

Pâte (51%) : Farine de **blé**, eau, semoule de **blé** dur, levure, huile d'olive, sel, sucre, extrait d'acérola, levure désactivée.
Garniture (49%) : **Mozzarella** 20% (contient **lait**), sauce tomate cuisinée (tomate concassée (tomate pelée concassée, jus de tomate), purée de tomate concentrée, eau, oignon, sel, ail, origan, poivre noir), **fourme d'Ambert** AOP 7,5% (contient **lait**), **fromage de chèvre** 7% (contient **lait**).

Allergène(s): Gluten, Lait.

Contamination(s) croisée(s): Fruits à coques (Fruits à coque), Graines de sésame, Œufs, Soja.



DONNEES COMPLEMENTAIRES

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

- **Origine produit fini**: France - **Code emballer**: EMB 59 271 A
- **Label(s) qualité**: Aucun.

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g ou 100mL)

Energie (kJ)	1064	Energie (kcal)	253
Matières grasses (g)	10	dont acides gras saturés (g)	6,3
Glucides (g)	27	dont sucres (g)	1,7
Fibres alimentaires (g)	/	Protéines (g)	13
Sel (g)	1,6		

CRITERES MICROBIOLOGIQUES

Bacillus cereus	< 100 ufc/g	E. coli	< 10 ufc/g
Staphylocoques à coag +	< 100 ufc/g	Salmonelle	Absence dans 25 g
Listeria monocytogenes	Absence dans 25g si présence < 100 ufc/g	Moisissures	< 500 ufc/g
Levures	< 500 ufc/g	ASR (46°C)	< 100 ufc/g
Flore aérobie mésophile	< 10 000 ufc/g	Ration Flore aérobie/ flore lactique	< 100

CONDITIONNEMENT ET DONNEES LOGISTIQUES

	CARTON de 24 pièces		
	Unité	Carton	Palette
Nature emballage	Sac plastique en PEHD	Carton	/
EAN 13 ou 14	/	13429711500854	/
Poids net (Kg)	180 g (+/- 10 g)	4,32	242
Poids net égoutté (Kg)	/	/	/
Poids brut (Kg)	/	4,77	290
Dimensions L x l x h (mm)	120 x 150 (+/- 10)	389 x 289 x 248	1200 x 800 x 1890
EAN 128	/	OUI	OUI

Palettisation	Unités / palette	Cartons / couches	Couches / palette	Cartons / palette
	1344	8	7	56

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