



DESCRIPTION ET QUALITES ORGANOLEPTIQUES

Disque cru pour pizza Ø27cm, surgelé

Goût : après cuisson, goût de pâte à pizza

Forme : rond, plat

Texture : croûte croustillante, mie moelleuse après cuisson

Calibre : poids unitaire 200gr (+/-4gr), diamètre 27cm (+/-4%)

Composition : farine de blé, eau, matière grasse (huiles et graisses végétales en l'état (palme, colza), eau, sel, émulsifiant E471, correcteur d'acidité E330, colorant E160ii), levure, sel, levure sèche, sucre, gluten, farine de blé malté, enzymes (amylases fongiques).

Allergènes : gluten

Contamination croisée : œuf, soja, lait

OGM : NON



CRITERES MICROBIOLOGIQUES

Coliformes totaux	< 10 000
Coliformes thermotolérants	< 100
Staph dorés	< 100
ASR	< 100
Salmonelle	Abs dans 25gr
Listéria	Abs dans 25gr

VALEURS NUTRITIONNELLES (sur 100gr)

Energie	246 Kcal / 1043 Kjoul
Glucides	45%
Lipides	4.1%
Protéines	7.3%
Sodium	0.413%

CONSEILS DE CONSERVATION :

DLC / **DLUO** : 6 mois à -18°C

Après décongélation à +4°C :

Sachet fermé : 24 heures

Sachet ouvert : 24 heures

NE PAS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELE

CONSEILS D'UTILISATION :

Utiliser le produit sans décongélation et le disposer sur un moule perforé ou une grille à pizza. Garnir et cuire en four convoyeur ou à air pulsé environ 5min à 250°C.

▶▶▶▶▶ INFORMATIONS TRACABILITE / LOGISTIQUE ▶▶▶▶▶

Unité de vente	carton
Code article	060DISC28
Gencod EAN13	3520730006143
Origine produit	France
Code emballer / Estampille sanitaire	EMB 59271A

Inscription n° de lot	Carton
Inscription date de production	Carton
EAN128	Carton + palette

PCB (nombre de pièces/carton)	40
Emballage primaire	Sachet plastique bleu
Poids net carton (kg)	8.00
Poids brut carton (kg)	8.34
Dimensions cartons (mm)	292 * 185 * 292
Palettisation	80 colis (5 couches de 16)
Poids brut palette (palette comprise 25kg)	692
Dimensions palette (cm)	80*120