



DESCRIPTION ET QUALITES ORGANOLEPTIQUES

Fond traditionnel à pizza, étiré à la main, précuit, surgelé

Goût : après cuisson, goût authentique de pâte à pizza

Forme : ronde

Texture : moelleuse et croustillante

Calibre : poids unitaire 230gr (+/-10gr), diamètre 29cm (+/-1cm)

Composition : farine de blé tendre type « O », eau, huile de tournesol, sel, levure de bière, farine de blé malté.

Allergènes : gluten

Contamination croisée : lait et produits dérivés

Soumis à étiquetage OGM : NON

Convient à une alimentation Halal : OUI

Convient à une alimentation végétarienne (sans viande ni poisson) : OUI



CRITERES MICROBIOLOGIQUES

Flore totale	<100 000
Coliformes totaux	<500
E. coli	<10
Staph. aureus	<100
Salmonelle	Abs dans 25gr
Listeria	Abs dans 25gr
Levures	<1 000
Moisissures	<1 000

CONSEILS DE CONSERVATION :

DLC / DLUO : 12 mois à -18°C

Après décongélation à +4°C :

Sachet fermé : 72 heures

Sachet ouvert : 24 heures

NE PAS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELÉ

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100gr)

Energie	259 Kcal / 1097 Kjoule
Glucides	51.00%
Lipides	2.60%
Protéines	7.70%
Sodium	0.7%

CONSEILS D'UTILISATION :

Congelée ou décongelée, garnir la base avec vos ingrédients préférés. Cuisson en four traditionnel 5 min à 220°C, ou en four à pizza 3 min à 320°C.

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

Unité de vente	Carton
Code article	061WHITE
Gencod EAN13	3520730005788
Origine du produit	Italie
Code emballeur / estampille sanitaire	I 969 / L
Code de nomenclature douanière	19059090

Inscription n° de lot	Palette + carton + sachet
Inscription date de production	Palette + carton + sachet
EAN128	Palette + carton

PCB (nombre de pièces/carton)	25 (5 sachets de 5 pièces)
Emballage primaire	Sachet plastique Polyéthylène
Poids net carton (kg)	5.75
Poids brut carton (kg)	6.18
Dimensions cartons (mm)	395 * 295 * 335
Palettisation	48 colis (6 couches de 8)
Poids brut palette (palette comprise 25kg)	321
Dimensions palette (cm)	80*120