



DESCRIPTION ET QUALITES ORGANOLEPTIQUES

Mélange de Mozzarella et de Cheddar orange, spécial pizza de très haute qualité, en julienne, surgelé IQF

Goût : lait

Forme : julienne

Texture : ferme

Calibre : dimensions julienne 3*4*25mm

Composition : lait, présure, sel, acide acétique (E260), coagulant, additif (E160b)

Mozzarella 50%

Cheddar orange 50%

Allergènes : lait

Contamination croisée : aucune

OGM : NON



CRITERES MICROBIOLOGIQUES

Enterobacteriaceae	< 10
E. coli	< 0
Staph aureus	Abs dans 10gr
Salmonelle	Abs dans 25gr
Listeria	Abs dans 25gr
Levure et moisissures	< 1 000

VALEURS NUTRITIONNELLES (sur 100gr)

Energie	360 Kcal / 1495 Kjoul
Glucides	1%
Lipides	28.4%
Protéines	25.1%
Sodium	0.674%

CONSEILS DE CONSERVATION :

DLC / **DLUO** : 12 mois à -18°C

Après décongélation à +4°C :

Sachet fermé : 4 semaines

Sachet ouvert : 48 heures

NE PAS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELE

CONSEILS D'UTILISATION :

Laisser décongeler le produit 24 heures en chambre froide positive à +4°C. Garnir les pizzas.

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

Unité de vente	carton
Code article	070FIESTA
Gencod EAN13	3520730001117
Origine produit	Royaume-Uni
Code emballer / Estampille sanitaire	YM 001M EC

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

PCB (nombre de pièces/carton)	6 sachets de 2kg
Emballage primaire	Sachet plastique
Poids net carton (kg)	12.00
Poids brut carton (kg)	12.72
Dimensions carton (mm)	390 * 328 * 290
Palettisation	48 colis (8 couches de 6)
Poids brut palette (palette comprise 25kg)	636
Dimensions palette (cm)	80*120