

**DESCRIPTION ET QUALITES ORGANOLEPTIQUES**

Produit de boulangerie nappé de crème, précuit et surgelé.

<b>Saveur / Goût</b>	Saveur caractéristique des produits de boulangerie	<b>Tolérance(s)</b>	/
<b>Texture</b>	Pâte bien cuite, bord croustillant, cœur moelleux	<b>Tolérance(s)</b>	/

**Produit à poids variable:** NON

**CONSEILS DE CONSERVATION**

 DDM 12 mois à -18°C  
Après décongélation, conserver à +4°C et consommer dans les 24heures.

**SURGELES (NE PAS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELE)**
**CONSEILS D'UTILISATION**

 Laisser décongeler le produit dans le sachet à +4°C. Sortir la pizza de son emballage et garnir au besoin puis faire cuire :  
 - dans un four à pizza entre 3,30 et 4 min à 320°C  
 - dans un four ventilé pendant 3 à 4 min à 240°C  
 - dans un four à air pulsé 4 min entre 220°C et 240°C  
 - dans un air fryer 4 min à 180°C  
 - dans une presse à panini, pliée en 2 pendant 2 à 2,30 min  
 Les temps de cuisson peuvent varier en fonction du type de four utilisé.  
 Ne pas utiliser de four à micro-ondes

**INGREDIENTS**

 Farine de **blé**, eau, crème 14% (**lait**), sel, levain, levure.

**Allergène(s):** Gluten, Lait.

**Contamination(s) croisée(s):** Fruits à coques (autres), Moutarde, Œufs, Poissons, Soja.

**DONNEES COMPLEMENTAIRES**

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

 - **Origine produit fini:** Italie

 - **Label(s) qualité:** Aucun.

**VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g ou 100mL)**

<b>Energie (kJ)</b>	825	<b>Energie (kcal)</b>	195
<b>Matières grasses (g)</b>	4	<b>dont acides gras saturés (g)</b>	2,3
<b>Glucides (g)</b>	32	<b>dont sucres (g)</b>	1,2
<b>Fibres alimentaires (g)</b>	0,9	<b>Protéines (g)</b>	7,4
<b>Sel (g)</b>	1,3		

**CRITERES MICROBIOLOGIQUES**

<b>Staphylococcus aureus</b>	< 100 ufc/g	<b>Escherichia coli</b>	< 1 000 ufc/g
<b>Salmonella spp</b>	Absence dans 25 g	<b>Listeria monocytogenes</b>	Absence dans 25 g
<b>Levures et moisissures</b>	< 1 000 ufc/g	<b>Flore totale à 30°C</b>	< 5 000 000 ufc/g
<b>Bacillus cereus</b>	< 100 ufc/g	<b>Clostridium perfringens</b>	Absence dans 25 g

**CONDITIONNEMENT ET DONNEES LOGISTIQUES**

	CARTON de 9 pièces		
	Unité	Carton	Palette
<b>Nature emballage</b>	Sachet plastique en LDPE	Carton	/
<b>EAN 13 ou 14</b>	3520730036034	3520730036041	/
<b>Poids net (Kg)</b>	300 g	2,70	281
<b>Poids net égoutté (Kg)</b>	/	/	/
<b>Poids brut (Kg)</b>	305 g	3,07	344
<b>Dimensions L x l x h (mm)</b>	Ø 290 (+/- 15)	301 x 301 x 201	1200 x 800 x 2160
<b>EAN 128</b>	/	NON	OUI

Palettisation	Unités / palette	Cartons / couches	Couches / palette	Cartons / palette
	936	4 à la verticale et 8 à l'horizontal	6 à la verticale et 10 à l'horizontale	104

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