

DESCRIPTION ET QUALITES ORGANOLEPTIQUES

Produit de boulangerie nappé de sauce tomate, précuit et surgelé.

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

Produit à poids variable: NON

CONSEILS DE CONSERVATION

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

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, sauce tomate 29% (purée de tomates, pulpe de tomates, huile de tournesol, huile d'olive extra vierge, sel), sel, levain, levure.

Allergène(s): Gluten.

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

DONNEES COMPLEMENTAIRES

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

- Origine produit fini: Italie

- Label(s) qualité: Aucun.

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g ou 100mL)

Energie (kJ)	701	Energie (kcal)	166
Matières grasses (g)	1,7	dont acides gras saturés (g)	0,3
Glucides (g)	30	dont sucres (g)	1,5
Fibres alimentaires (g)	1,3	Protéines (g)	6,9
Sel (g)	1,5		

CRITERES MICROBIOLOGIQUES

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

CONDITIONNEMENT ET DONNEES LOGISTIQUES

	CARTON de 9 pièces		
	Unité	Carton	Palette
Nature emballage	Sachet plastique en LDPE	Carton	/
EAN 13 ou 14	3520730036058	3520730036065	/
Poids net (Kg)	310 g	2,79	290
Poids net égoutté (Kg)	/	/	/
Poids brut (Kg)	315 g	3,15	352
Dimensions L x l x h (mm)	Ø 290 (+/- 15)	301 x 301 x 201	1200 x 800 x 2160
EAN 128	/	NON	OUI
Palettisation	Unités / palette 936	Cartons / couches 4 à la verticale et 8 à l'horizontal	Couches / palette 6 à la verticale et 10 à l'horizontale
			Cartons / palette 104

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