

DESCRIPTION ET QUALITES ORGANOLEPTIQUES

Fond traditionnel à pizza, étiré à la main, nappé de crème, précuit, produit IQF.

Saveur / Goût	Après cuisson, goût authentique de pâte à pizza	Tolérance(s)	/
Texture	Moelleuse et croustillante	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 72h lorsque le sachet est fermé.

SURGELES (NE PAS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELE)
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.

INGREDIENTS

 Farine de **blé** tendre type "0", eau **crème** 18% (**fromage** blanc frais, eau, sel, poivre, muscade), huile de tournesol, sel, levure naturelle, farine de **blé** malté.

Allergène(s): Gluten, Lait.

Contamination(s) croisée(s): Moutarde, Poissons, Soja.

DONNEES COMPLEMENTAIRES

Soumis à étiquetage OGM	NON	Produit ionisé	NON	Végétarien	OUI
Végétalien / Végan	NON	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 - Estampille sanitaire: IT D3Z6Q CE

- Label(s) qualité: Aucun.

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g ou 100mL)

Energie (kJ)	1101	Energie (kcal)	261
Matières grasses (g)	6,5	dont acides gras saturés (g)	3,2
Glucides (g)	42	dont sucres (g)	1
Fibres alimentaires (g)	2	Protéines (g)	7,7
Sel (g)	1,2		

CRITERES MICROBIOLOGIQUES

Flore totale	< 500 000 ufc/g	E. coli	< 10 ufc/g
Clostridium	< 300 ufc/g	Levures	< 1 000 ufc/g
Moisissures	< 5 000 ufc/g	Staph. aureus	< 100 ufc/g
Salmonelle	Absence dans 25g	Listeria	Absence dans 25g

CONDITIONNEMENT ET DONNEES LOGISTIQUES

	CARTON de 6*4 pièces		
	Unité	Carton	Palette
Nature emballage	Sachet en polyéthylène transparent	Carton	/
EAN 13 ou 14	/	3520730023164	/
Poids net (Kg)	280 g (+/- 10 g)	6,72	323
Poids net égoutté (Kg)	/	/	/
Poids brut (Kg)	280 g	7,21	365
Dimensions L x l x h (mm)	Ø 290 (+/- 10)	395 x 295 x 335	1200 x 800 x 2160
EAN 128	/	OUI	OUI
Palettisation	Unités / palette 1152	Cartons / couches 8	Couches / palette 6
			Cartons / palette 48