



PARTENAIRE N°1 DES PROS DE LA PIZZA

PIZZETTA NAPOLETANA GRAN GOURMET MARGHERITA D.16CM 120G SURG

Code Article: 1120PNGGMA16

Code Douane: 19059080

FICHE TECHNIQUE

Création: 12/01/2026

Mise à jour: 02/03/2026

DESCRIPTION ET QUALITES ORGANOLEPTIQUES

Pizza à la tomate et à la Mozzarella, précuite et surgelée.

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 entre 2 et 2 min 30
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 15% (purée de tomates, pulpe de tomates, huile de tournesol, huile d'olive extra vierge, sel), mozzarella 15% (**lait**, sel, présure), sel, huile de tournesol, huile d'olive extra vierge, levure.

Allergène(s): Gluten, Lait.

Contamination(s) croisée(s): Fruits à coques (Autres), Moutarde, Œufs, 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

- Label(s) qualité: Aucun.

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g ou 100mL)

Energie (kJ)	904	Energie (kcal)	214
Matières grasses (g)	4,4	dont acides gras saturés (g)	1,7
Glucides (g)	35	dont sucres (g)	1,3
Fibres alimentaires (g)	1,3	Protéines (g)	8
Sel (g)	1,4		

CRITERES MICROBIOLOGIQUES

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

CONDITIONNEMENT ET DONNEES LOGISTIQUES

	CARTON de 34pcs		
	Unité	Carton	Palette
Nature emballage	Sachet plastique en polypropylène transparent	Carton	/
EAN 13 ou 14	3520730035822	3520730035839	/
Poids net (Kg)	120 g	4,08	359
Poids net égoutté (Kg)	/	/	/
Poids brut (Kg)	123 g	4,65	434
Dimensions L x l x h (mm)	Ø 160 (+/- 15)	400 x 300 x 180	1200 x 800 x 2130
EAN 128	/	NON	OUI
Palettisation	Unités / palette 2992	Cartons / couches 8	Couches / palette 11 Cartons / palette 88

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

SCAL S.A.S. - Société des Concepts Alimentaires -
Siège social : Z.A. de Courtabœuf N°1 – 20, avenue de la Baltique – 91140 VILLEBON-SUR-YVETTE
Tel : 01 69 82 85 85 – WWW.SCAL.FR