



PARTENAIRE N°1 DES PROS DE LA PIZZA

# PIZZA NAPOLI 3 FROMAGES D. 29CM 475GR SURG

## Pizza Napoli 3 Fromages ø29cm / 475G

### FICHE TECHNIQUE

Création: 05/05/2022

Mise à jour: 14/12/2023

Code Article: 1620NAFRO29

Code Douane: 19059080

#### DESCRIPTION ET QUALITES ORGANOLEPTIQUES

Pizza garnie, étirée à la main - Recette 3 Fromages - Produit précuit au feu de bois.

|               |                                    |              |   |
|---------------|------------------------------------|--------------|---|
| Saveur / Goût | Après cuisson, goût de pâte à pain | Tolérance(s) | / |
| Texture       | Pâte 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 72 heures (produit filmé ou dans une boîte - cuisson obligatoire)

**SURGELES (NE PAS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELE)**

#### CONSEILS D'UTILISATION

Retirer la pizza de l'emballage et la laisser décongeler à température ambiante.

Cuisson :

- Four ventilé : 5 min à 220°C
  - Four à pizza : 3 min à 320°C
  - Four infrarouge : 2 min à 320°C
  - Distributeur automatique : 2 min à 220°C
- Ne pas cuire au four à micro-ondes.

#### INGREDIENTS

Farine de **blé** tendre type "0", mozzarella 21% (origine UE) (**lait** pasteurisé, sel, présure, ferments lactiques), eau, pulpe de tomate, semoule de **blé** dur, fromage de chèvre 6% (origine UE) (**lait** pasteurisé de chèvre, sel, cultures bactériennes (contient **lactose**), coagulant], fromage bleu 5% (origine UE) (**lait**, sel, présure, *Penicilium roqueforti*), levure, huile de tournesol, sel, origan, son de **blé** grillé, huile d'olive, poivre noir.

**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
- Origine du lait: UE - **Traitement du lait**: Pasteurisé (72°C pendant 15s ou 63°C pendant 30min)
- **Label(s) qualité**: Aucun.

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

|                         |      |                              |     |
|-------------------------|------|------------------------------|-----|
| Energie (kJ)            | 1050 | Energie (kcal)               | 250 |
| Matières grasses (g)    | 9,2  | dont acides gras saturés (g) | 5,2 |
| Glucides (g)            | 28   | dont sucres (g)              | 1,2 |
| Fibres alimentaires (g) | 1,6  | Protéines (g)                | 13  |
| Sel (g)                 | 1,8  |                              |     |

#### CRITERES MICROBIOLOGIQUES

|                        |                   |                       |                   |
|------------------------|-------------------|-----------------------|-------------------|
| Flore totale           | < 3.000.000 ufc/g | Coliformes totaux     | < 1.000 ufc/g     |
| Escherichia coli       | < 10 ufc/g        | Staphylococcus aureus | < 100 ufc/g       |
| Bacillus cereus        | < 100 ufc/g       | Salmonella spp        | Absence dans 25 g |
| Listeria Monocytogenes | Absence dans 25 g |                       |                   |

#### CONDITIONNEMENT ET DONNEES LOGISTIQUES

|                           | CARTON de 16 pièces                   |                   |                   |
|---------------------------|---------------------------------------|-------------------|-------------------|
|                           | Unité                                 | Carton            | Palette           |
| Nature emballage          | Film polyoléfinique thermorétractable | Carton            | /                 |
| EAN 13 ou 14              | 3520730030339                         | 3520730030230     | /                 |
| Poids net (Kg)            | 475 g (+/- 3%)                        | 7,60              | 365               |
| Poids net égoutté (Kg)    | /                                     | /                 | /                 |
| Poids brut (Kg)           | 485 g                                 | 8,26              | 421               |
| Dimensions L x l x h (mm) | 290 (+/- 10)                          | 395 x 295 x 355   | 1200 x 800 x 2280 |
| EAN 128                   | /                                     | OUI               | OUI               |
| Palettisation             | Unités / palette                      | Cartons / couches | Couches / palette |
|                           | 768                                   | 8                 | 6                 |
|                           |                                       |                   | Cartons / palette |
|                           |                                       |                   | 48                |

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