

DESCRIPTION ET QUALITES ORGANOLEPTIQUES

Pizza garnie, étirée à la main - Recette au thon.
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 72h produit filmé ou dans une boîte.

SURGELES (NE PAS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELE)

CONSEILS D'UTILISATION

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

Cuisson :

- Au four ventilé : 5 min à 220°C
 - Au four à pizza : 3 min à 320°C
 - Au 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", eau, mozzarella 15% (**Lait** pasteurisé, sel, présure, ferments lactiques), **thon** 13% (origine UE/non UE) (**thon**, huile de tournesol, sel), pulpe de tomate, semoule de **blé** dur, olives noires 4,5% (origine UE/non UE) (olives noires, sel), tomates cerises semi-sèches 4,5%, levure, sel, huile de tournesol, origan, huile d'olive, son de **blé** grillé, poivre noir, ail, basilic.

Allergène(s): Gluten, Lait, Poissons.

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


DONNEES COMPLEMENTAIRES

Soumis à étiquetage OGM	NON	Produit ionisé	NON	Végétarien	NON
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**: Pasteurisation
- **Provenance poisson**: Sauvage - **Origine du poisson**: Equateur - Zone FAO 87-77
- **Label(s) qualité**: Aucun.

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g ou 100mL)

Energie (kJ)	919	Energie (kcal)	219
Matières grasses (g)	7,9	dont acides gras saturés (g)	2,9
Glucides (g)	24	dont sucres (g)	1,6
Fibres alimentaires (g)	1,8	Protéines (g)	12
Sel (g)	1,6		

CRITERES MICROBIOLOGIQUES

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 en POPE	Carton	/
EAN 13 ou 14	3520730034986	3520730034979	/
Poids net (Kg)	550 g (+/- 16 g)	8,80	422
Poids net égoutté (Kg)	/	/	/
Poids brut (Kg)	560 g	9,46	469
Dimensions L x l x h (mm)	Ø 290 (+/- 10)	395 x 295 x 355	1200 x 800 x 2280
EAN 128	/	OUI	OUI
Palettisation	Unités / palette 768	Cartons / couches 8	Couches / palette 6 Cartons / palette 48

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