



PARTENAIRE N°1 DES PROS DE LA PIZZA

# PIZZA MARGHERITA TUSCANYA 20\*58CM 700G SURG

## PIZZA MARGHERITA 20X58CM / 700G

### FICHE TECHNIQUE

Création: 28/03/2024

Mise à jour: 24/04/2024

Code Article: 1660MAR2058

Code Douane: 19059080

#### DESCRIPTION ET QUALITES ORGANOLEPTIQUES

Pizza à la tomate et à la mozzarella précuite.  
Produit emballé individuellement.

|               |                                     |              |   |
|---------------|-------------------------------------|--------------|---|
| Saveur / Goût | Pâte à pizza                        | Tolérance(s) | / |
| Texture       | Pâte croustillante et bien alvéolée | 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 24h sachet fermé.

SURGELES (NE PAS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELE)

#### CONSEILS D'UTILISATION

Décongeler la base environ 30 minutes avant la cuisson. Garnir à votre goût.  
Cuire au four ventilé : 5 min à 220°C ou au four à pizza : 3 min à 320°C.  
Les temps de cuisson peuvent varier en fonction du four.

#### INGREDIENTS

Farine de **blé** type 0, eau, purée de tomates 25,7% (origine Italie), mozzarella fior di latte 21,4% (origine Italie) (**lait**, sel, présure, ferments lactiques), farine de **blé** type "2" moulue à la meule de pierre, huile d'olive vierge extra, semoule de **blé** dur, levain déshydraté (contient du **blé**), sel, levure.

Allergène(s): Gluten, Lait.

Contamination(s) croisée(s): Graines de sésame, Moutarde, Œufs.



#### 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
- Origine du lait: Italie - 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)            | 1055 | Energie (kcal)               | 250 |
| Matières grasses (g)    | 5,3  | dont acides gras saturés (g) | 2,8 |
| Glucides (g)            | 40,5 | dont sucres (g)              | 1   |
| Fibres alimentaires (g) | 2,3  | Protéines (g)                | 10  |
| Sel (g)                 | 1,7  |                              |     |

#### CRITERES MICROBIOLOGIQUES

|                        |                   |                        |                   |
|------------------------|-------------------|------------------------|-------------------|
| Coliformes totaux      | < 1 000 ufc/g     | Escherichia coli       | < 10 ufc/g        |
| Staphylococcus aureus  | < 10 ufc/g        | Microorganismes à 30°C | < 5 x 10^6 ufc/g  |
| Enterobacteriaceae     | < 10 ufc/ g       | Moisissures            | < 10^3 ufc/g      |
| Bacillus cereus        | < 100 ufc/g       | Salmonella spp         | Absence dans 25 g |
| Listeria Monocitogenes | Absence dans 25 g |                        |                   |

#### CONDITIONNEMENT ET DONNEES LOGISTIQUES

|                           | CARTON de 12 pièces              |                 |                   |
|---------------------------|----------------------------------|-----------------|-------------------|
|                           | Unité                            | Carton          | Palette           |
| Nature emballage          | Film Thermorétractable en LDPE 4 | Carton          | /                 |
| EAN 13 ou 14              | /                                | 8056249820185   | /                 |
| Poids net (Kg)            | 700 g (+/- 2,8%)                 | 8,40            | 269               |
| Poids net égoutté (Kg)    | /                                | /               | /                 |
| Poids brut (Kg)           | 769,8 g                          | 10,04           | 346               |
| Dimensions L x l x h (mm) | 200 x 580 (+/- 20)               | 600 x 400 x 230 | 1200 x 800 x 2040 |
| EAN 128                   | /                                | OUI             | OUI               |

| Palettisation | Unités / palette | Cartons / couches | Couches / palette | Cartons / palette |
|---------------|------------------|-------------------|-------------------|-------------------|
|               | 384              | 4                 | 8                 | 32                |

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