

FONDS TOMATES NAPOLI PREMIUM 29 CM

FICHE TECHNIQUE Version 2020A Mise à jour: 06/09/2022

DESCRIPTION ET QUALITES ORGANOLEPTIQUES

Fond tomaté, pâte au levain, étiré et nappé de sauce tomate à la main. Produit précuit au feu de bois et surgelé

mie aérée, moelleuse

moins 3% Poids du produit 310g Tolérance : Dimensions Tolérance : '±1cm après cuisson, goût de pâte à pain et de Saveur/Goût Tolérance : tomate

CONSEILS DE CONSERVATION				
DDM:	12 mois			
	Primaire	Secondaire	Tertiaire	
Durée de conservation	12 mois	72h	/	
Température de Conservation °C	-18°C	+4°C	/	
Méthode de conservation	Surgelé	Réfrigéré	/	
NE PAS RECONGELER UN PRODUIT DÉCONGELÉ				

Ingrédients :

Texture

Farine de <u>blé</u> tendre type 0, eau, pulpe de tomate (14,8%), son de <u>blé</u> grillé, farine de <u>blé</u> malté, sel, semoule de <u>blé</u> dur, huile de tournesol, levure de bière, huile d'olive, sucre, origan, poivre.

Tolérance :



Allergènes :

Contamination croisée : lait, soja, moutarde, poissons

Soumis à étiquetage OGM : Non Produit ionisé : Non Convient à une alimentation Halal : Oui Produit certifié Halal: Non Convient à une alimentation Végétarienne :

CUI	NOEL	ע כוו	UH	LISATI	u

Enlever le film plastique. Congelé ou décongelé (10 minutes à température ambiante), garnir le fond précuit avec vos ingrédients préférés. Four à pizza : 3 min. à 320°C. Four traditionnel : 5 min. à 220 $^{\circ}\text{C}.$

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g)			
1000 kJ	/		237 kcal
4,9		g	
0,7		g	
38		g	
3,4		g	
7,7		g	
1,4		g	
	1000 kJ 4,9 0,7 38 3,4 7,7	1000 kJ / 4,9 0,7 38 3,4 7,7	1000 kJ / g g 0,7 g 38 g 3,4 g 7,7 g

CRITERES MICROBIOLOGIQUES			
Flore totale	< 1.000.000 ufc/g		
Coliformes totaux	< 500 ufc/g		
Escherichia coli	< 10 ufc/g		
Staphylococcus aureus	< 100 ufc/g		
Bacillus cereus	< 100 ufc/g		
Salmonella spp	Absence dans 25 g		
Listeria Monocitogenes	Absence dans 25 g		

		INFORMATI	TRACABILITE ,	/ LOGISTIQUE
Unité de vente	CARTON	SACHET		PCB (nombre de pièces/carton)
Code article	1120FNATO29	/		Emballage primaire
Gencod EAN13 ou 14	3520730031312	/		Poids net carton (kg)
Origine produit		Italie		Poids brut carton (kg)
Code emballeur / Estampille sanitaire		IT D3Z6Q CE		Dimensions cartons (L x I x h en mm)
Code de nomenclature douanière		19059080		Palettisation
				Poids brut palette (kg) (palette comprise)
Inscription n° de lot	Le lot se situe sur l'etiquette sachet, colis et palette			Dimensions palette (L x I x h en cm)
Inscription date de production	La date de producti	on (LOT) se situe sur le colis et la palette		
EAN128	Carton Oui	Palette Oui		

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