

DESCRIPTION ET QUALITES ORGANOLEPTIQUES

Pizza garnie, étirée à la main - Recette Chèvre-Miel
Produit précuit au feu de bois et surgelé

| | | | |
|-------------------------|------------------------------------|--------------------|--------|
| Poids du produit | 480 g | Tolérance : | - 3 % |
| Dimensions | 29 cm | Tolérance : | ± 1 cm |
| Saveur/Goût | après cuisson, goût de pâte à pain | Tolérance : | / |
| Texture | pâte moelleuse et croustillante | Tolérance : | / |

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 | Produit filmé ou dans une boîte - cuisson obligatoire | / |

NE PAS RECONGELER UN PRODUIT DÉCONGELÉ

Ingrédients :

Farine de **blé** tendre type "0", mozzarella 21% (origine UE) (**lait** pasteurisé, sel, présure, ferments lactiques), eau, fromage de chèvre 10% (origine UE) (**lait** pasteurisé de chèvre, sel, cultures bactériennes (contient **lactose**), coagulant), semoule de **blé** dur, crème de fromage (**lait**, sel, ferments lactiques, présure), miel 3% (origine UE / non-UE), levure, huile de tournesol, sel, origan, son de **blé** grillé, noix de muscade, poivre noir.



Allergènes : gluten, lait
Contamination croisée : soja, moutarde, poisson

| | | | |
|---|-----|--|-----|
| Soumis à étiquetage OGM : | Non | Produit sans alcool (à l'exclusion du vinaigre) : | Oui |
| Produit ionisé : | Non | Produit sans porc : | Oui |
| Convient à une alimentation Végétarienne : | Oui | Présence de présure animale : | Non |
| Produit certifié Halal : | Non | | |

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.

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g)

| | | | |
|---------------------------------|---------|---|----------|
| Energie | 1132 kJ | / | 270 kcal |
| Matières grasses | 11 | | g |
| Dont acides gras saturés | 6,3 | | g |
| Glucides | 29 | | g |
| Dont sucres | 3,2 | | g |
| Fibres alimentaires | 1,4 | | g |
| Protéines | 13 | | g |
| Sel | 1,6 | | g |

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 |

INFORMATIONS TRACABILITE / LOGISTIQUE

| | | |
|--------------------------------------|---|---------------|
| Unité de vente | CARTON | SACHET |
| Code article | 1620NACMI29 | / |
| Gencod EAN13 ou 14 | 3520730030216 | 3520730030315 |
| Origine produit | Italie | |
| Code emballer / Estampille sanitaire | IT D3Z6Q CE | |
| Code de nomenclature douanière | 19059080 | |
| Inscription n° de lot | Sachet - Colis - Palette | |
| Inscription date de production | La date de production (LOT): Sachet - Colis | |
| EAN128 | Carton | Oui |
| | Palette | Oui |

| | |
|--|---------------------------------------|
| PCB (nombre de pièces/carton) | 16 pièce(s) de 480 g |
| Emballage primaire | Film polyoléfinique thermorétractable |
| Poids net carton (kg) | 7,68 |
| Poids brut carton (kg) | 8,34 |
| Dimensions cartons (L x l x h en mm) | 395 x 295 x 355 |
| Palettisation | 48 cartons (6 couches de 8 cartons) |
| Poids brut palette (kg) (palette comprise) | 425 |
| Dimensions palette (L x l x h en cm) | 120 x 80 x 228 |

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