

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 :	/

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 emballeur / 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.