

## DESCRIPTION ET QUALITES ORGANOLEPTIQUES

**Pizza garnie, étirée à la main - Recette 3 Fromages**  
Produit précuit au feu de bois et surgelé

<b>Poids du produit</b>	475 g	<b>Tolérance :</b>	- 3 %
<b>Dimensions</b>	29 cm	<b>Tolérance :</b>	± 1 cm
<b>Saveur/Goût</b>	après cuisson, goût de pâte à pain	<b>Tolérance :</b>	/
<b>Texture</b>	pâte moelleuse et croustillante	<b>Tolérance :</b>	/

## CONSEILS DE CONSERVATION

DDM : 12 mois	Primaire	Secondaire	Tertiaire
	<b>Durée de conservation</b>	12 mois	72h
<b>Température de Conservation °C</b>	-18°C	+4°C	N/A
<b>Méthode de conservation</b>	Surgelé	Produit filmé ou dans une boîte - cuisson obligatoire	N/A

**NE PAS RECONGELER UN PRODUIT DÉCONGELÉ**

### Ingrédients :

Farine de **blé** tendre type "0", mozzarella 21% (origine UE) (**lait** pasteurisé, sel, présure, ferments lactiques), eau, pulpe de tomate, semoule de **blé** dur, fromage de chèvre 6% (origine UE) (**lait** pasteurisé de chèvre, sel, cultures bactériennes (contient **lactose**), coagulant), fromage bleu 5% (origine UE) (**lait**, sel, présure, *Penicillium roqueforti*), levure, huile de tournesol, sel, origan, son de **blé** grillé, huile d'olive, poivre noir.



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

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

	1050 kJ	/	250 kcal
<b>Energie</b>			
<b>Matières grasses</b>	9,2		g
<b>Dont acides gras saturés</b>	5,2		g
<b>Glucides</b>	28		g
<b>Dont sucres</b>	1,2		g
<b>Fibres alimentaires</b>	1,6		g
<b>Protéines</b>	13		g
<b>Sel</b>	1,8		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	1620NAFRO29	/
Gencod EAN13 ou 14	3520730030230	3520730030339
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 475 g
Emballage primaire	Film polyoléfinique thermorétractable
Poids net carton (kg)	7,60
Poids brut carton (kg)	8,26
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)	421
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.