

## DESCRIPTION ET QUALITES ORGANOLEPTIQUES

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

<b>Poids du produit</b>	510 g	<b>Tolérance :</b>	- 15 g
<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		
	<b>Primaire</b>	<b>Secondaire</b>	<b>Tertiaire</b>
<b>Durée de conservation</b>	12 mois	72h	N/A
<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 (origine UE) (**lait** pasteurisé, sel, ferments lactiques, présure, correcteur d'acidité E330), eau, légumes grillés 17% (en proportion variable: courgettes, aubergines, poivrons rouges, poivrons jaunes), pulpe de tomate, semoule de **blé** dur, levure, huile de tournesol, sel, origan, son de **blé** grillé, huile d'olive, poivre noir.



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

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

**Produit sans alcool (à l'exclusion du vinaigre) :** Oui  
**Produit sans porc :** Oui  
**Présence de présure animale :** 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)

<b>Energie</b>	853 kJ	/	203 kcal
<b>Matières grasses</b>	6,1	g	
<b>Dont acides gras saturés</b>	3,3	g	
<b>Glucides</b>	26	g	
<b>Dont sucres</b>	1,9	g	
<b>Protéines</b>	10	g	
<b>Sel</b>	1,3	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	1620NALEG29	/
Gencod EAN13 ou 14	3520730030223	3520730030322
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 510 g
Emballage primaire	Film polyoléfinique thermorétractable
Poids net carton (kg)	8,16
Poids brut carton (kg)	8,82
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)	448
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.