

DESCRIPTION ET QUALITES ORGANOLEPTIQUES

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

Poids du produit	505 g	Tolérance :	- 15 g
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 20% (origine UE) (**lait** pasteurisé, sel, présure, ferments lactiques), eau, jambon cuit 13% (origine UE) (viande de porc, eau, amidons, sel, arôme naturel, saccharose, dextrose, arôme, antioxydant E301, conservateur E250), 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, moutarde

Soumis à étiquetage OGM : Non

Produit ionisé : Non

Convient à une alimentation Végétarienne : Non

Produit certifié Halal : Non

Produit sans alcool (à l'exclusion du vinaigre) : Oui

Produit sans porc : Non

Présence de présure animale : Non

CONSEILS DE CONSERVATION

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

NE PAS RECONGELER UN PRODUIT DÉCONGELÉ

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)

	892 kJ	/	212 kcal
Energie			
Matières grasses	6,3		g
Dont acides gras saturés	3,4		g
Glucides	26		g
Dont sucres	1,4		g
Fibres alimentaires	1,6		g
Protéines	12		g
Sel	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	1620NAREI29	/
Gencod EAN13 ou 14	3520730030292	3520730030377
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 505 g
Emballage primaire	Film polyoléfinique thermorétractable
Poids net carton (kg)	8,08
Poids brut carton (kg)	8,74
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)	445
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.