

## DESCRIPTION ET QUALITES ORGANOLEPTIQUES

**Pizza garnie, étirée à la main - Recette Spianata Piccante**

**Produit précuit au feu de bois et surgelé**

<b>Poids du produit</b>	525g	<b>Tolérance :</b>	- 15 g
<b>Dimensions</b>	diamètre : 29 cm hauteur : 2,5 cm	<b>Tolérance :</b>	± 1 cm ± 0,5 cm
<b>Saveur/Goût</b>	spianata épicée, poivrons et fromage	<b>Tolérance :</b>	/
<b>Texture</b>	pâte souple 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	/
<b>Méthode de conservation</b>	Surgelé	Produit filmé ou dans une boîte - cuisson obligatoire	/

**NE PAS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELE**

## Ingrédients :

Farine de **blé** tendre type "0" (origine UE) (**lait** pasteurisé, sel, présure, ferments lactiques), eau, pulpe de tomate, spianata piccante 9% (origine UE) [viande de porc, sel, épices (piment, graines de fenouil), arômes naturels, dextrose, antioxydants: E301, E392; conservateur: E250], semoule de **blé** dur, mélange de poivrons grillés en proportion variable 6,5% (poivrons rouges, poivrons jaunes), levure, sel, huile de tournesol, son de **blé** grillé, huile d'olive, origan, 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 D'UTILISATION

Retirer la pizza de l'emballage et la laisser décongeler à température ambiante.

Cuissons possibles :

- au four ventilé : 5 min à 220°C

- au four à pizza : 3 min à 320°C

- au four infrarouge : 2 min à 320°C

- distributeur automatique : 2 min à 220°C

## VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g)

<b>Energie</b>	963 kJ	/	229 kcal
<b>Matières grasses</b>	8,2		g
<b>Dont acides gras saturés</b>	4		g
<b>Glucides</b>	26		g
<b>Dont sucres</b>	1,5		g
<b>Fibres alimentaires</b>	1,7		g
<b>Protéines</b>	12		g
<b>Sel</b>	1,6		g

## CRITERES MICROBIOLOGIQUES

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 Monocitogenes	Absence dans 25 g

## INFORMATIONS TRACABILITE / LOGISTIQUE

Unité de vente	CARTON	SACHET	
Code article	1620NASPI29	/	
Gencod EAN13 ou 14	3520730031862	3520730032180	
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	Date de production (LOT): Sachet - Colis		
EAN128	Carton	Oui	Palette
			Oui

PCB (nombre de pièces/carton)	16 sachet(s) de 525 g
Emballage primaire	Film polyoléfinique thermorétractable
Poids net carton (kg)	8,40
Poids brut carton (kg)	8,84
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)	449
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.