

DESCRIPTION ET QUALITES ORGANOLEPTIQUES

Base pizza nature.
Produit précuit.

Saveur / Goût	Pâte à pizza	Tolérance(s)	/
Texture	Pâte croustillante et bien alvéolée	Tolérance(s)	/

Produit à poids variable: NON

CONSEILS DE CONSERVATION

DDM 12 mois à - 18°C
Après décongélation, conserver à +4°C et consommer dans les 5 jours.

SURGELES (NE PAS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELE)

CONSEILS D'UTILISATION

Décongeler la base environ 30 minutes avant la cuisson. Garnir à votre goût.
Cuire au four ventilé : 5 min à 220°C ou au four à pizza : 3 min à 320°C.
Les temps de cuisson peuvent varier en fonction du four.

INGREDIENTS

Farine de **blé** type 0, eau, farine de **blé** type "2" moulue à la meule de pierre, huile d'olive vierge extra, semoule de **blé** dur, levain déshydraté (contient du **blé**), sel, levure.

Allergène(s): Gluten.

Contamination(s) croisée(s): Graines de sésame, Lait, Moutarde, Œufs, Soja.



DONNEES COMPLEMENTAIRES

Soumis à étiquetage OGM	NON	Produit ionisé	NON	Végétarien	OUI
Végétalien / Végan	OUI	Sans Gluten	NON	Contient de l'alcool (à l'exclusion du vinaigre)	NON
Contient du porc	NON	Contient de la présure animale	NON		

- Origine produit fini: Italie
- Label(s) qualité: Aucun.

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g ou 100mL)

Energie (kJ)	1148	Energie (kcal)	271
Matières grasses (g)	3,6	dont acides gras saturés (g)	0,9
Glucides (g)	50,1	dont sucres (g)	1,3
Fibres alimentaires (g)	2,13	Protéines (g)	9,6
Sel (g)	2		

CRITERES MICROBIOLOGIQUES

Coliformes totaux	< 1 000 ufc/g	Escherichia coli	< 10 ufc/g
Staphylococcus aureus	< 10 ufc/g	Microorganismes à 30°C	< 5 x 10^6 ufc/g
Enterobacteriaceae	< 10 ufc/g	Moisissures	< 10^3 ufc/g
Bacillus cereus	< 100 ufc/g	Salmonella spp	Absence dans 25 g
Listeria Monocytogenes	Absence dans 25 g		

CONDITIONNEMENT ET DONNEES LOGISTIQUES

	CARTON de 12 pièces		
	Unité	Carton	Palette
Nature emballage	Sac bleu HDPE2	Carton	/
EAN 13 ou 14	8056249820192	8056249820192	/
Poids net (Kg)	450 g (+/- 4,5%)	5,40	173
Poids net égoutté (Kg)	/	/	/
Poids brut (Kg)	519,8 g	6,24	225
Dimensions L x l x h (mm)	200 x 580 (+/- 20)	590 x 390 x 230	1200 x 800 x 2040
EAN 128	/	OUI	OUI

Palettisation	Unités / palette	Cartons / couches	Couches / palette	Cartons / palette
	384	4	8	32

Données fournies à titre indicatif, seules les mentions portées sur les emballages des produits font foi.