

#### DESCRIPTION ET QUALITES ORGANOLEPTIQUES

Fond traditionnel à pizza, étiré et nappé de sauce tomate à la main, précuit.

|                      |   |                     |   |
|----------------------|---|---------------------|---|
| <b>Saveur / Goût</b> | Après cuisson, goût authentique de pâte à pizza | <b>Tolérance(s)</b> | / |
| <b>Texture</b>       | Moelleuse et croustillante                      | <b>Tolérance(s)</b> | / |

Produit à poids variable: NON

#### CONSEILS DE CONSERVATION

DDM 12 mois à -18°C

Après décongélation, conserver à +4°C et consommer dans les 72h lorsque le sachet est fermé.

**SURGELES (NE PAS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELE)**

#### CONSEILS D'UTILISATION

Congelée ou décongelée, garnir la base avec vos ingrédients préférés.

Cuisson en four traditionnel 5 min à 220°C, ou en four à pizza 3 min à 320°C.

#### INGREDIENTS

Farine de **blé** type "0", purée de tomate (28%), eau, huile de tournesol, sel, levure naturelle, farine de **blé** malté, sucre, origan, poivre.

**Allergène(s):** Gluten.

**Contamination(s) croisée(s):** Lait, Moutarde, Poissons, Soja.



#### DONNEES COMPLEMENTAIRES

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

- Origine produit fini: Italie - Estampille sanitaire: IT D3Z6Q CE

- Label(s) qualité: Aucun.

#### VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g ou 100mL)

|                                |     |                                     |     |
|--------------------------------|-----|-------------------------------------|-----|
| <b>Energie (kJ)</b>            | 890 | <b>Energie (kcal)</b>               | 210 |
| <b>Matières grasses (g)</b>    | 2,5 | <b>dont acides gras saturés (g)</b> | 0   |
| <b>Glucides (g)</b>            | 40  | <b>dont sucres (g)</b>              | 1,6 |
| <b>Fibres alimentaires (g)</b> | 2   | <b>Protéines (g)</b>                | 6   |
| <b>Sel (g)</b>                 | 1   |                                     |     |

#### CRITERES MICROBIOLOGIQUES

|                     |                   |                          |                  |
|---------------------|-------------------|--------------------------|------------------|
| <b>Flore totale</b> | < 1 000 000 ufc/g | <b>Coliformes totaux</b> | < 500 ufc/g      |
| <b>E. coli</b>      | < 10 ufc/g        | <b>Staph. aureus</b>     | < 100 ufc/g      |
| <b>Clostridium</b>  | < 300 ufc/g       | <b>Levures</b>           | < 5 000 ufc/g    |
| <b>Moisissures</b>  | < 3 000 ufc/g     | <b>Salmonelle</b>        | Absence dans 25g |
| <b>Listeria</b>     | Absence dans 25g  |                          |                  |

#### CONDITIONNEMENT ET DONNEES LOGISTIQUES

|                                  | CARTON de 24 pièces |                 |                   |
|----------------------------------|---------------------|-----------------|-------------------|
|                                  | Unité               | Carton          | Palette           |
| <b>Nature emballage</b>          | sachet plastique PP | Carton          | /                 |
| <b>EAN 13 ou 14</b>              | /                   | 3520730007591   | /                 |
| <b>Poids net (Kg)</b>            | 285 g (+/- 10 g)    | 6,84            | 328               |
| <b>Poids net égoutté (Kg)</b>    | /                   | /               | /                 |
| <b>Poids brut (Kg)</b>           | 285 g               | 7,29            | 382               |
| <b>Dimensions L x l x h (mm)</b> | Ø 290 (+/- 10)      | 395 x 295 x 335 | 1200 x 800 x 2160 |
| <b>EAN 128</b>                   | /                   | OUI             | OUI               |

  

| Palettisation | Unités / palette | Cartons / couches | Couches / palette | Cartons / palette |
|---------------|------------------|-------------------|-------------------|-------------------|
|               | 1152             | 8                 | 6                 | 48                |