

DESCRIPTION ET QUALITES ORGANOLEPTIQUES

Fond traditionnel à pizza, étiré à la main, précuit, produit IQF.

Saveur / Goût	Après cuisson, goût authentique de pâte à pizza	Tolérance(s)	/
Texture	Moelleuse et croustillante	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 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** tendre type "0", eau, sel, huile de tournesol, levure, farine de **blé** malté.

Allergène(s): Gluten.

Contamination(s) croisée(s): Lait, Moutarde, Poissons, 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 - **Estampille sanitaire:** IT D3Z6Q CE
 - **Label(s) qualité:** Aucun.

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g ou 100mL)

Energie (kJ)	1077	Energie (kcal)	257
Matières grasses (g)	2,5	dont acides gras saturés (g)	0
Glucides (g)	50	dont sucres (g)	1,5
Fibres alimentaires (g)	2,5	Protéines (g)	7,5
Sel (g)	1,5		

CRITERES MICROBIOLOGIQUES

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

CONDITIONNEMENT ET DONNEES LOGISTIQUES

	CARTON de 5*5 pièces		
	Unité	Carton	Palette
Nature emballage	Sachet plastique polyéthylène	Carton	/
EAN 13 ou 14	/	3520730023171	/
Poids net (Kg)	230 g (+/- 10 g)	5,75	276
Poids net égoutté (Kg)	/	/	/
Poids brut (Kg)	230 g	6,18	321
Dimensions L x l x h (mm)	Ø 290 (+/- 10)	395 x 295 x 335	1200 x 800 x 2160
EAN 128	/	OUI	OUI

Palettisation	Unités / palette	Cartons / couches	Couches / palette	Cartons / palette
	1200	8	6	48

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