

**DESCRIPTION ET QUALITES ORGANOLEPTIQUES**

Fond à la crème, pâte au levain, étiré et nappé de crème à la main. Produit précuit au feu de bois.

<b>Saveur / Goût</b>	Après cuisson, goût de pâte à pain et de crème	<b>Tolérance(s)</b>	/
<b>Texture</b>	Mie aérée, moelleuse	<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 72 heures.

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

**CONSEILS D'UTILISATION**

Enlever le film plastique. Congelé ou décongelé (10 minutes à température ambiante), garnir le fond précuit avec vos ingrédients préférés.

Four à pizza : 3 min à 320°C

Four traditionnel : 5 min à 220°C

Au four infrarouge : 2 min à 320°C

Distributeur automatique : 2 Min à 220°C

**INGREDIENTS**

Farine de **blé** tendre type "0", eau, semoule de **blé** dur, **crème** (15%) (fromage frais (**lait** pasteurisé, sel, ferments lactiques, présure microbienne), eau, sel, poivre, muscade), son de **blé** grillé, levure de bière, sel, huile de tournesol.

**Allergène(s):** Gluten, Lait.

**Contamination(s) croisée(s):** 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>	NON	<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 - **Stampille sanitaire:** IT D3Z6Q CE

- **Origine du lait:** UE - **Traitement du lait:** Pasteurisé (72°C pendant 15s ou 63°C pendant 30 min)

- **Label(s) qualité:** Aucun.

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

<b>Energie (kJ)</b>	1082	<b>Energie (kcal)</b>	257
<b>Matières grasses (g)</b>	5,4	<b>dont acides gras saturés (g)</b>	1
<b>Glucides (g)</b>	40	<b>dont sucres (g)</b>	2
<b>Fibres alimentaires (g)</b>	/	<b>Protéines (g)</b>	9,4
<b>Sel (g)</b>	1,2		

**CRITERES MICROBIOLOGIQUES**

<b>Flore totale</b>	< 1 000 000 ufc/g	<b>Coliformes totaux</b>	< 500 ufc/g
<b>Escherichia coli</b>	< 10 ufc/g	<b>Staphylococcus aureus</b>	< 100 ufc/g
<b>Bacillus cereus</b>	< 100 ufc/g	<b>Salmonella spp</b>	Absence dans 25g
<b>Listéria monocitogènes</b>	Absence dans 25g		

**CONDITIONNEMENT ET DONNEES LOGISTIQUES**

	CARTON de 8*2 pièces		
	Unité	Carton	Palette
<b>Nature emballage</b>	Film polyoléfine (PO PE ) thermorétractable	Carton	/
<b>EAN 13 ou 14</b>	/	3520730031305	/
<b>Poids net (Kg)</b>	300 g (+/- 3%)	4,80	269
<b>Poids net égoutté (Kg)</b>	/	/	/
<b>Poids brut (Kg)</b>	310 g	5,46	330
<b>Dimensions L x l x h (mm)</b>	Ø 290 (+/- 10)	400 x 300 x 305	1200 x 800 x 2300
<b>EAN 128</b>	/	OUI	OUI

  

Palettisation	Unités / palette	Cartons / couches	Couches / palette	Cartons / palette
	896	8	7	56

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