

DESCRIPTION ET QUALITES ORGANOLEPTIQUES

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

Saveur / Goût	Après cuisson, goût de pâte à pain et de tomate	Tolérance(s)	/
Texture	Mie aérée, moelleuse	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 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, pulpe de tomate (14,8%), son de **blé** grillé, farine de **blé** malté, sel, semoule de **blé** dur, huile de tournesol, levure de bière, huile de l'olive, sucre, origan, poivre.

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)	1000	Energie (kcal)	237
Matières grasses (g)	4,9	dont acides gras saturés (g)	0,7
Glucides (g)	38	dont sucres (g)	3,4
Fibres alimentaires (g)	/	Protéines (g)	7,7
Sel (g)	1,4		

CRITERES MICROBIOLOGIQUES

Flore totale	< 1 000 000 ufc/g	Coliformes totaux	< 500 ufc/g
E. coli	< 10 ufc/g	Staphylococcus aureus	< 100 ufc/g
Bacillus cereus	< 100 ufc/g	Salmonella spp	Absence dans 25g
Listeria monocitogènes	Absence dans 25g		

CONDITIONNEMENT ET DONNEES LOGISTIQUES

	CARTON de 8*2 pièces		
	Unité	Carton	Palette
Nature emballage	Film polyoléfine (PO PE) thermorétractable	Carton	/
EAN 13 ou 14	/	3520730031312	/
Poids net (Kg)	310 g (+/- 3%)	4,96	278
Poids net égoutté (Kg)	/	/	/
Poids brut (Kg)	320 g	5,62	340
Dimensions L x l x h (mm)	Ø 290 (+/- 10)	400 x 300 x 305	1200 x 800 x 2300
EAN 128	/	OUI	OUI

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