

DESCRIPTION ET QUALITES ORGANOLEPTIQUES

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

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 de type "0", eau, purée de tomate 19%, huile de tournesol, sel, levure, farine de **blé** malté, 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) | 879 | Energie (kcal) | 207 |
| Matières grasses (g) | 2,6 | dont acides gras saturés (g) | 0 |
| Glucides (g) | 40 | dont sucres (g) | 1,6 |
| Fibres alimentaires (g) | 2,5 | Protéines (g) | 6 |
| Sel (g) | 1,1 | | |

CRITERES MICROBIOLOGIQUES

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

CONDITIONNEMENT ET DONNEES LOGISTIQUES

| | CARTON de 10*4 pièces | | |
|----------------------------------|----------------------------------|--------------------------|--------------------------|
| | Unité | Carton | Palette |
| Nature emballage | Sachet plastique en polyéthylène | Carton | / |
| EAN 13 ou 14 | / | 8019177007929 | / |
| Poids net (Kg) | 130 g (+/- 5 g) | 5,20 | 374 |
| Poids net égoutté (Kg) | / | / | / |
| Poids brut (Kg) | 130 g | 5,52 | 422 |
| Dimensions L x l x h (mm) | Ø 180 (+/- 10) | 395 x 203 x 325 | 1200 x 800 x 2100 |
| EAN 128 | / | OUI | OUI |
| Palettisation | Unités / palette | Cartons / couches | Couches / palette |
| | 2880 | 12 | 6 |
| | | | Cartons / palette |
| | | | 72 |