

#### DESCRIPTION ET QUALITES ORGANOLEPTIQUES

Pâte à pizza rectangulaire, produit précuit, nappée de sauce tomate, fabriquée en Italie.

|               |   |              |   |
|---------------|---|--------------|---|
| Saveur / Goût | Après cuisson, goût de pâte à pain et tomate. | Tolérance(s) | / |
| Texture       | Mie aérée, moelleuse.                         | Tolérance(s) | / |

Produit à poids variable: NON

#### CONSEILS DE CONSERVATION

DDM 24 mois à -18°C  
Après décongélation, conserver à 4°C et consommer dans les 24 heures.

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

#### CONSEILS D'UTILISATION

Enlever le film plastique et laisser décongeler les plaques dans des bacs hermétiquement fermés en froid positif à +4°C pendant quelques heures. Garnir et cuire à 220°C pendant 6min dans un four à air pulsé.

#### INGREDIENTS

Farine de **blé** tendre type "0", eau, purée de tomate (25%), huiles végétales (**soja**, tournesol), sel, levure naturelle, farine de **blé** malté, sucre, origan.

Allergène(s): Gluten, Soja.

Contamination(s) croisée(s): Moutarde.



#### 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: 132/04

- Label(s) qualité: Aucun.

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

|                         |       |                              |      |
|-------------------------|-------|------------------------------|------|
| Energie (kJ)            | 924   | Energie (kcal)               | 221  |
| Matières grasses (g)    | 2,78  | dont acides gras saturés (g) | 0,4  |
| Glucides (g)            | 43,27 | dont sucres (g)              | 1,57 |
| Fibres alimentaires (g) | /     | Protéines (g)                | 5,75 |
| Sel (g)                 | 1,73  |                              |      |

#### CRITERES MICROBIOLOGIQUES

|                        |                   |          |                   |
|------------------------|-------------------|----------|-------------------|
| Flore mésophile à 30°C | < 1 000 000 ufc/g | E. coli  | Absence           |
| Salmonelle spp         | Absence dans 25 g | Listéria | Absence dans 25 g |

#### CONDITIONNEMENT ET DONNEES LOGISTIQUES

|                           | CARTON de 6 pièces           |                 |                  |
|---------------------------|------------------------------|-----------------|------------------|
|                           | Unité                        | Carton          | Palette          |
| Nature emballage          | Sachet plastique transparent | Carton          | /                |
| EAN 13 ou 14              | /                            | 3520730008895   | /                |
| Poids net (Kg)            | 750 g (+/-5%)                | 4,50            | 324              |
| Poids net égoutté (Kg)    | /                            | /               | /                |
| Poids brut (Kg)           | 760 g                        | 4,90            | 375              |
| Dimensions L x l x h (mm) | 300 x 500 x 25               | 510 x 300 x 160 | 1200 x 800 x 207 |
| EAN 128                   | /                            | OUI             | OUI              |

  

| Palettisation | Unités / palette | Cartons / couches | Couches / palette | Cartons / palette |
|---------------|------------------|-------------------|-------------------|-------------------|
|               | 432              | 6                 | 12                | 72                |