

#### DESCRIPTION ET QUALITES ORGANOLEPTIQUES

Pizza garnie, étirée à la main - Recette Chèvre-Miel - Produit précuit au feu de bois.

Saveur / Goût	Après cuisson, goût de pâte à pain	Tolérance(s)	/
Texture	Pâte 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 72 heures.

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

#### CONSEILS D'UTILISATION

Retirer la pizza de l'emballage et la laisser décongeler à température ambiante.  
Cuisson :  
- Four ventilé : 5 min à 220°C  
- Four à pizza : 3 min à 320°C  
- Four infrarouge : 2 min à 320°C  
- Distributeur automatique : 2 min à 220°C  
Ne pas cuire au four à micro-ondes.

#### INGREDIENTS

Farine de **blé** tendre type "0", mozzarella 21% (origine UE) (**lait** pasteurisé, sel, présure, ferments lactiques), eau, fromage de chèvre 10% (origine UE) (**lait** pasteurisé de chèvre, sel, cultures bactériennes (contient **lactose**), coagulant), semoule de **blé** dur, crème de fromage (**lait**, sel, ferments lactiques, présure), miel 3% (origine UE / non-UE), levure, huile de tournesol, sel, origan, son de **blé** grillé, noix de muscade, poivre noir.

**Allergène(s)**: Gluten, Lait.

**Contamination(s) croisée(s)**: Moutarde, Poissons, Soja.



#### DONNEES COMPLEMENTAIRES

Soumis à étiquetage OGM	NON	Produit ionisé	NON	Végétarien	OUI
Végétalien / Végan	NON	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 D3ZQ6 CE

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

- Label(s) qualité: Aucun.

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

Energie (kJ)	1132	Energie (kcal)	270
Matières grasses (g)	11	dont acides gras saturés (g)	6,3
Glucides (g)	29	dont sucres (g)	3,2
Fibres alimentaires (g)	1,4	Protéines (g)	13
Sel (g)	1,6		

#### CRITERES MICROBIOLOGIQUES

Coliformes totaux	< 1 000 ufc/g	Escherichia coli	< 10 ufc/g
Staphylococcus aureus	< 100 ufc/g	Salmonella spp	< Absence dans 25 g
Listeria monocytogenes	< Absence dans 25 g		

#### CONDITIONNEMENT ET DONNEES LOGISTIQUES

	CARTON de 16 pièces		
	Unité	Carton	Palette
Nature emballage	Film polyoléfinique thermorétractable	Carton	/
EAN 13 ou 14	3520730030315	3520730030216	/
Poids net (Kg)	480 g (+/- 3 %)	7,68	369
Poids net égoutté (Kg)	/	/	/
Poids brut (Kg)	490 g	8,34	425
Dimensions L x l x h (mm)	290 (+/- 10)	395 x 295 x 355	1200 x 800 x 2280
EAN 128	/	OUI	OUI

Palettisation	Unités / palette	Cartons / couches	Couches / palette	Cartons / palette
	768	8	6	48

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