

DESCRIPTION ET QUALITES ORGANOLEPTIQUES

Pizza garnie, étirée à la main - Recette Légumes grillés - 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 (produit filmé ou dans une boîte - cuisson obligatoire).

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 (origine UE) (lait pasteurisé, sel, ferments lactiques, présure, correcteur d'acidité E330), eau, légumes grillés 17% (en proportion variable: courgettes, aubergines, poivrons rouges, poivrons jaunes), pulpe de tomate, semoule de blé dur, levure, huile de tournesol, sel, origan, son de blé grillé, huile d'olive, poivre noir.

Allergène(s): Gluten, Lait.

Contamination(s) croisée(s): 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 - **Stampille sanitaire:** IT D3Z6Q 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)	853	Energie (kcal)	203
Matières grasses (g)	6,1	dont acides gras saturés (g)	3,3
Glucides (g)	26	dont sucres (g)	1,9
Fibres alimentaires (g)	/	Protéines (g)	10
Sel (g)	1,3		

CRITERES MICROBIOLOGIQUES

Flore totale	< 3 000 000 ufc/g	Coliformes totaux	< 1 000 ufc/g
Escherichia coli	< 10 ufc/g	Staphylococcus aureus	< 100 ufc/g
Bacillus cereus	< 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	3520730030322	3520730030223	/	
Poids net (Kg)	510 g (+/- 15 g)	8,16	392	
Poids net égoutté (Kg)	/	/	/	
Poids brut (Kg)	520 g	8,82	448	
Dimensions L x l x h (mm)	Ø 290 (+/- 10)	395 x 295 x 355	1200 x 800 x 2280	
EAN 128	/	OUI	OUI	
Palettisation	Unités / palette 768	Cartons / couches 8	Couches / palette 6	Cartons / palette 48