

#### DESCRIPTION ET QUALITES ORGANOLEPTIQUES

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

<b>Savoir / Goût</b>	Après cuisson, goût de pâte à pain	<b>Tolérance(s)</b>	/
<b>Texture</b>	Pâte moelleuse et croustillante	<b>Tolérance(s)</b>	/

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, pulpe de tomate, semoule de **blé** dur, mélange de poivrons grillés 7% (poivrons jaunes et rouges en proportion variable), merguez précuite 6% (origine UE) [gras de bœuf, viande de volaille, viande de bœuf, peau de volaille, épices (paprika, coriandre, cumin, poivre noir) et plante aromatique (ail), sel, émulsifiant E450, dextrose, arômes, conservateur E250], 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

<b>Soumis à étiquetage OGM</b>	NON	<b>Produit ionisé</b>	NON	<b>Végétarien</b>	NON
<b>Végétalien / Végan</b>	NON	<b>Sans Gluten</b>	NON	<b>Contient de l'alcool (à l'exclusion du vinaigre)</b>	NON
<b>Contient du porc</b>	NON	<b>Contient de la présure animale</b>	NON		

- **Origine produit fini:** Italie - **Estampille sanitaire:** IT D3Z6Q CE
- **Origine de la viande:** UE
- **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)

<b>Energie (kJ)</b>	951	<b>Energie (kcal)</b>	226
<b>Matières grasses (g)</b>	8,3	<b>dont acides gras saturés (g)</b>	4,2
<b>Glucides (g)</b>	26	<b>dont sucres (g)</b>	1,7
<b>Fibres alimentaires (g)</b>	/	<b>Protéines (g)</b>	11
<b>Sel (g)</b>	1,5		

#### CRITERES MICROBIOLOGIQUES

<b>Flore totale</b>	< 3 000 000 ufc/g	<b>Coliformes totaux</b>	< 1 000 ufc/g
<b>Escherichia coli</b>	< 10 ufc/g	<b>Staphylococcus aureus</b>	< 100 ufc/g
<b>Bacillus cereus</b>	< 100 ufc/g	<b>Salmonella spp</b>	Absence dans 25 g
<b>Listeria Monocytogenes</b>	Absence dans 25 g		

#### CONDITIONNEMENT ET DONNEES LOGISTIQUES

	CARTON de 16 pièces		
	Unité	Carton	Palette
<b>Nature emballage</b>	Film polyoléfinique thermorétractable	Carton	/
<b>EAN 13 ou 14</b>	3520730030346	3520730030247	/
<b>Poids net (Kg)</b>	505 g (+/- 15 g)	8,08	388
<b>Poids net égoutté (Kg)</b>	/	/	/
<b>Poids brut (Kg)</b>	515 g	8,74	445
<b>Dimensions L x l x h (mm)</b>	Ø 290 (+/- 10)	395 x 295 x 355	1200 x 800 x 2280
<b>EAN 128</b>	/	OUI	OUI
<b>Palettisation</b>	<b>Unités / palette</b> 768	<b>Cartons / couches</b> 8	<b>Couches / palette</b> 6 <b>Cartons / palette</b> 48

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