

DESCRIPTION ET QUALITES ORGANOLEPTIQUES

Pizza garnie, étirée à la main - Recette Poulet-Oignon - 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", eau, mozzarella (origine UE) (**lait** pasteurisé, sel, ferments lactiques, présure, correcteur d'acidité E330), fromage frais (origine UE) (**lait**, sel, ferments lactiques, présure), lamelles de poulet rôti 9% (origine UE) (filet de poulet, sel, amidon de tapioca, maltodextrine), semoule de **blé** dur, oignons rouges 3% (origine UE), tomates cerise semi-séchées, levure, huile de tournesol, sel, origan, son de **blé** grillé, noix de muscade, poivre noir.

Allergène(s): Gluten, Lait.

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



DONNEES COMPLEMENTAIRES

Soumis à étiquetage OGM	NON	Produit ionisé	NON	Végétarien	NON
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 - Code emballer: 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)

Energie (kJ)	998	Energie (kcal)	238
Matières grasses (g)	9,2	dont acides gras saturés (g)	5,1
Glucides (g)	26	dont sucres (g)	1,6
Fibres alimentaires (g)	/	Protéines (g)	12
Sel (g)	1,5		

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	3520730030360	3520730030261	/
Poids net (Kg)	500 g (+/- 3 %)	8,00	384
Poids net égoutté (Kg)	/	/	/
Poids brut (Kg)	510 g	8,66	441
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	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.