

DESCRIPTION ET QUALITES ORGANOLEPTIQUES		CONSEILS DE CONSERVATION	
Pizza garnie, étirée à la main - Recette Spianata Piccante - Produit précuit au feu de bois.		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).	
Saveur / Goût	Spianata épicée, poivrons et fromage	Tolérance(s)	/
Texture	Pâte souple et croustillante	Tolérance(s)	/
Produit à poids variable: NON		SURGELES (NE PAS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELÉ)	
CONSEILS D'UTILISATION			
Retirer la pizza de l'emballage et la laisser décongeler à température ambiante. Cuissons possibles : - Au four ventilé : 5 min à 220°C - Au four à pizza : 3 min à 320°C - Au four infrarouge : 2 min à 320°C - Distributeur automatique : 2 min à 220°C			

INGREDIENTS
Farine de blé tendre type "0", mozzarella 20% (origine UE) (lait pasteurisé, sel, présure, ferments lactiques), eau, pulpe de tomate, spianata piccante 9% (origine UE) [viande de porc, sel, épices (piment, graines de fenouil), arômes naturels, dextrose, antioxydants: E301, E392; conservateur: E250], semoule de blé dur, mélange de poivrons grillés en proportion variable 6,5% (poivrons rouges, poivrons jaunes), levure, sel, huile de tournesol, son de blé grillé, huile d'olive, origan, poivre noir.
Allergène(s) : Gluten, Lait. Contamination(s) croisée(s) : Moutarde, Poissons, Soja.



DONNEES COMPLEMENTAIRES			
Soumis à étiquetage OGM	NON	Produit ionisé	NON
Végétalien / Végan	NON	Sans Gluten	NON
Contient du porc	OUI	Contient de la présure animale	NON
		Végétarien	NON
		Contient de l'alcool (à l'exclusion du vinaigre)	NON
<ul style="list-style-type: none"> - 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)		CRITERES MICROBIOLOGIQUES	
Energie (kJ)	963	Coliformes totaux	< 1 000 ufc/g
Matières grasses (g)	8,2	Staphylococcus aureus	< 100 ufc/g
Glucides (g)	26	Salmonella spp	Absence dans 25 g
Fibres alimentaires (g)	1,7	Escherichia coli	< 10 ufc/g
Sel (g)	1,6	Bacillus cereus	< 100 ufc/g
Energie (kcal)	229	Listeria Monocytogenes	Absence dans 25 g
dont acides gras saturés (g)	4		
dont sucres (g)	1,5		
Protéines (g)	12		

CONDITIONNEMENT ET DONNEES LOGISTIQUES				
	CARTON de 16 pièces			
	Unité	Carton	Palette	
Nature emballage	Film polyoléfinique thermorétractable.	Carton	/	
EAN 13 ou 14	3520730032180	3520730031862	/	
Poids net (Kg)	525 g (+/- 15 g)	8,40	403	
Poids net égoutté (Kg)	/	/	/	
Poids brut (Kg)	535	8,84	449	
Dimensions L x l x h (mm)	Ø 290 (+/- 10) ; h : 25 (+/- 5)	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.