

DESCRIPTION ET QUALITES ORGANOLEPTIQUES

Pain focaccia napolitain garni de mozzarella et de tomate.

| | | | |
|----------------------|------------------------------------------------|---------------------|---|
| Saveur / Goût | Tomate, mozzarella | Tolérance(s) | / |
| Texture | Pâte croustillante, moelleuse et bien alvéolée | Tolérance(s) | / |

Produit à poids variable: NON

CONSEILS DE CONSERVATION

DDM 12 mois à - 18°C
Après décongélation, conserver à +4°C et consommer sous 24heures (produit dans sac et carton).

SURGELES (NE PAS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELE)

CONSEILS D'UTILISATION

Laissez décongeler entre 0°C et +4°C
Cuisson :
- Au four traditionnel : 3 à 4 min à 220°C
- Au Merrychef : 1 min 30 s à 275°C (ventilateur à 70%, micro-ondes à 88%)
- Au four à pizza : 3 min à 240°C sur grill

INGREDIENTS

Farine de **blé**, eau, mozzarella 17% (**lait**, sel, présure, ferments lactiques), purée de tomate 8%, pulpe de tomate 4%, semoule de **blé** dur, farine de riz, huile d'olive vierge extra, sel, levure, sucre, huile d'olive, origan

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 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) | 980 | Energie (kcal) | 233 |
| Matières grasses (g) | 6 | dont acides gras saturés (g) | 3 |
| Glucides (g) | 33 | dont sucres (g) | 1,7 |
| Fibres alimentaires (g) | 1,3 | Protéines (g) | 11 |
| Sel (g) | 1,5 | | |

CRITERES MICROBIOLOGIQUES

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

CONDITIONNEMENT ET DONNEES LOGISTIQUES

| | CARTON de 18 pièces | | |
|----------------------------------|---------------------------------------------------------|-----------------|-------------------|
| | Unité | Carton | Palette |
| Nature emballage | Film polyoléfinique thermo rétractable POPE transparent | Carton | / |
| EAN 13 ou 14 | / | 03520730033842 | / |
| Poids net (Kg) | 205 g (+/- 4,5%) | 3,69 | 310 |
| Poids net égoutté (Kg) | / | / | / |
| Poids brut (Kg) | 225 g | 4,50 | 403 |
| Dimensions L x l x h (mm) | 200 x 130 (+/- 10) | 295 x 245 x 305 | 1200 x 800 x 2300 |
| EAN 128 | / | OUI | OUI |

| Palettisation | Unités / palette | Cartons / couches | Couches / palette | Cartons / palette |
|---------------|------------------|-------------------|-------------------|-------------------|
| | 1512 | 12 | 7 | 84 |