

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