



FOND DE PIZZA SAUCE TOMATE CUISINÉE FORMAT GASTRONORME 830G

*Une pâte à pizza précuite sur pierre
et garnie d'une sauce tomate
cuisinée.*

Code de nomenclature douanière : 19059080

Nos + Produits

- Une pâte à pizza au bon goût de pain, cuite sur pierre.
- Un format gastronorme portionnable à volonté.
- Variez vos menus en personnalisant chaque pizza selon vos envies.
- Un produit surgelé pour une conservation optimale des saveurs, textures et vitamines.

Code Article
70086



INGRÉDIENTS MIS EN OEUVRE

Farine de **BLÉ**, eau, concentré de tomates 7,6%, huile de colza, oignons pré-frits (dont huile de tournesol), sucre, amidon transformé, levure boulangère, sel, échalotes, ail, thym, origan, concentré de betterave, correcteur d'acidité : acide citrique, poivre, **LACTOSE** et protéines de **LAIT**.

Les informations en **GRAS** sont destinées aux personnes intolérantes ou allergiques.

Traces possibles de poisson, mollusques, crustacés, moutarde, céleri, œuf.

Nous attestons que tous les produits que nous fabriquons sont élaborés à partir de matières premières conventionnelles et que, en application des règlements OGM (CE N° 1829/2003 et 1830/2003 du 18 octobre 2003), aucune mention spécifique n'est à indiquer sur les étiquetages. Nous garantissons qu'aucun des ingrédients entrant dans la composition de nos recettes n'a subi de traitement ionisant.

Code PF : 70086

Code EAN : 3661987003186

Code d'agrément : FR-49.060.001-CE

Site de fabrication : Chacé

EMB : 49 060 C

65,5% de pâte et 34,5% de garniture

Fond de pizza de 830g : 500 * 300 mm



PROTOCOLE DE RÉCHAUFFAGE

Au four à air pulsé préchauffé à 200° C : Déposer les fonds de pizzas **surgelés** sur une grille ou sur une plaque. Disposer les ingrédients **surgelés** sur le fond de pizza et laisser cuire 8 minutes à 200° C, en surveillant la cuisson.



CONSERVATION

DLUO : 18 mois.

À conserver à -18° C.

Une fois dégelé, ce produit ne doit pas être recongelé.

Mise à jour le 15/06/18

FOND DE PIZZA SAUCE TOMATE CUISINÉE FORMAT GASTRONORME 830G

LA NUTRITION

	pour 100 g	
Energie	1045 kJ	248 kcal
Matières grasses	4,6 g	
dont acides gras saturés	0,4 g	
Glucides	44 g	
dont sucres	3,5 g	
Fibres alimentaires	2,9 g	
Protéines	6,1 g	
Sel	0,83 g	
	P/L	1,3

Recommandation de portion de pizza à servir

	 Maternelle	 Elémentaire	 Ados/Adultes
Entrée	70g	70g	90g
Plat	100g	150g	200g

Fréquence de Service recommandée par le GEMRCN :

Entrée	-
Plat	-

CRITÈRES MICROBIOLOGIQUES

	Cible	Tolérance
FMAR	<1 000 000	<10 000 000
FMAR / FL	<100	<1 000
E. coli	<10	<100
S. aureus	<100	<1000
ASR	<30	<30
B. cereus	<500	<5000
Salmonelle	absence / 25g	absence / 25g
Listeria monocytogenes	absence / 25g	<100

DONNÉES LOGISTIQUES

	COLIS	PALETTE
Nb de Pièces	8	320
Nb de colis	/	40
Nb de couches	/	10
Nb de colis par couche	4	

	PIECE	COLIS	PALETTE
Poids Net (kg)	0,83	6,64	265,6
Poids Brut (kg)	/	7,13	310,2
Largeur (mm)	300	336	1200
Longueur (mm)	500	536	800
Hauteur (mm)	/	152	150
Hauteur avec palette (mm)	/	/	1670