



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

- Pays d'origine des ingrédients principaux/primaires : 
- Pays de transformation : 

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Boule pizza crue congelée 200g
- Descriptif produit :** Congelé individuellement. Crue. Carton de 50 pièces, soit 10 kg.
- Conservation :** Surgelé, -18°C, Surgelé individuellement
- Etat de préparation :** Cru
- Conditionnement :** Colis de 10.000 kg
- Liste des ingrédients :** Farine de BLE, eau, huile de colza, levure de panification, sel

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
farine de blé	France

** Pour la viande bovine brute, origine = né / élevé / abattu

En raison de la situation actuelle les huiles végétales étiquetées sont susceptibles d'être substituées. Toutefois la substitution ne sera pas réalisée avec des huiles issues de végétaux OGM ou des huiles d'arachides

- Pays de transformation :** France [Département(s) : 29]
- N° d'agrément :** FR 29.260.001 CE
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 304
- Allergènes majeurs :** Gluten
- Traces d'allergènes :** Fruit à coque, Lait, Oeuf, Soja
- Composants spécifiques :** Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
- Régimes particuliers :** Sans porc, Végétarien
- Autres caractéristiques :** Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules

étiquetées

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 19012000 - Mélanges et pâtes à base de farines, gruaux, semoules, amidons, féculés ou extraits de malt, ne contenant pas de cacao ou contenant < 40% en poids de cacao calculés sur une base entièrement dégraissée, n.d.a.; mélanges et pâtes à base de lait, de crème de

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver au congélateur à -18°C

Liaison différée : Non

Mise en œuvre : Décongélation entre 12 et 18 heures à 0+3°C sur une plaque recouverte d'un film protecteur, puis utiliser rapidement dès la sortie du réfrigérateur. Etaler en farinant suffisamment en fonction de la texture du produit. Garnir et cuire selon la recette choisie.

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
1,046	248	3.72	0.33	44.77	0.923	2.78	7.35	1.194

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.98

Type de matières grasses : Colza

Catégorie GEMRCN : 27 - Aide culinaire

Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole : Non soumis à fréquence

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Couche	70	0	7	Colis	7		
Pièce unitaire	0.2	0	0.02	Colis			
Palette	560	601.28	56	Colis	56	1200x800x1766	
Colis	10	10.38	1	Colis		445x227x202	3291131311913