



## Fond de pizza tomate plaque gastro 830 g

Référence : 212 950

### Caractéristiques générales

<b>Descriptif produit</b>	Surgelé. Précuit. 51 x 31 cm. Pâte à pizza fine, cuite sur sole, garnie d'une sauce tomate cuisinée (34,5%). Carton de 8 pièces, soit 6,64 kg.
<b>Dénomination réglementaire :</b>	Pâte à pizza garnie de purée de tomate - surgelée.
<b>Type de produit</b>	Surgelé - Surgelé individuellement - Portion poids fixe
<b>Conservation</b>	-18° C
<b>Etat</b>	Précuit
<b>Durée de vie</b>	700 jours
<b>Conditionnement</b>	Nombre de Colis par Colis : 1 de 6,64 kg.
<b>Code douanier</b>	19059080
<b>Pays de transformation</b>	France
<b>Origine de la matière première principale</b>	Slovénie - Estonie - Danemark - Suède - Rép. tchèque - Lituanie - Autriche - Malte - Royaume-Uni - Hongrie - Grande-Bretagne - Irlande - Pays-Bas - France - Bulgarie - Pologne - Roumanie - Espagne - Slovaquie - Allemagne - Luxembourg - Finlande - Chypre - Croatie - Italie - Lettonie - Belgique - Portugal - Grèce

### Atouts

- Atouts**
- Pâte à pizza fine pour une pâte croustillante de souple : ne se rétracte pas lors de la cuisson
  - Sauce tomate cuisinée à base d'oignons, thym et poivre
  - Format plaque gastro idéal pour un gain de temps

## Composition

**Liste des ingrédients** Farine de BLÉ, eau, purée de tomates 21,3 %, huile de colza, levure boulangère, sel, sucre, oignon, arôme naturel de thym, poivre.  
Pourcentages exprimés sur le poids net total.  
Fabriqué dans un atelier utilisant : autres céréales contenant du gluten, graines de sésame, lait, moutarde, œufs, poissons.

**Absence de composants spécifiques** Sans porc , Sans polyphosphate ajouté , Non étiqueté OGM , Sans alcool , Sans arête , Sans huile de palme

**Liste des allergènes** Gluten , Traces de lait , Traces d'oeuf , Traces de sésame , Traces de poisson , Traces de moutarde

## Mise en oeuvre

**Mise en oeuvre** Sans décongélation, sans sel, sans matière grasse, sur tôle à pâtisserie, au four mixte à 200/250°C. Cuisson stabilisée à 175/185°C jusqu'à petite coloration, finir à chaleur sèche.

## Informations nutritionnelles

### Valeurs nutritionnelles pour 100 g

Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres alimentaires (en g)	Protéines (en g)	Sel (en g)
Kcal	KJ							
206	871	3,3	0,3	37	4,7	2,6	5,8	0,76
Autres valeurs nutritionnelles (en mg)								

Rapport P/L	1,76	Critère GEMRCN
% de matières premières animales		Aide culinaire
Cible principale	Adolescents / Adultes	Fréquence sur 20 repas
Grammage recommandé / portion pour la cible		Non soumis à fréquence



## Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

**Caractéristiques physiques** CC Pâte cuite : 65.5%  
Sauce tomate cuite : 34.5%

### Critères bactériologiques

Bacillus cereus : m = 500 ufc/g ; M = 5000 ufc/g  
E. coli : m = 10 ufc/g ; M = 100 ufc/g  
Staphylocoques coagulase positive : m = 100 ufc/g ; M = 1000 ufc/g  
Salmonelle : m = Absence / 25g ufc/g ; M = Absence / 25g ufc/g  
Listeria : m = Variété Listeria monocytogenes seulement : Absence / 25g ufc/g ; M = Variété Listeria monocytogenes seulement : 100 ufc/g  
Flore Totale : m = 1000000 ufc/g ; M = 10000000 ufc/g

## Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Nb unités	Unité de référence	Longueur x Largeur x Hauteur *(mm)	Code EAN
Pièce unit	0,83	0,125	Colis		
kg	1	0,151	Colis		
Colis	6,64	1	Colis	540 x 328 x 167	3526680000873
Couche	26,56	4	Colis		
Palette	239,04	36	Colis		

\* Dimension moyenne estimée des produits cuits, données à titre indicatif, susceptible d'évoluer en fonction du mode de cuisson.