

# PIZZA BIO 3 FROMAGES

Prête à Servir

840g

Code article : 7193

IT/PZ/FTRC3FRBIO  
Date : 08/03/21  
Indice de révision : 1  
Page 1 sur 2  
Date révision : 01/08/21



Suggestion de présentation

Produit frais, transformé en France.

## COMPOSITION

Pâte levée 33,4% (farine de **blé**\* - eau - huile d'olive\* - levure - sel - sucre\*) - tomates\* - oignons\* - **emmental**\* 5,8% - **mozzarella**\* 5,8% - **fromage** de chèvre\* 2,6% - amidon de maïs\* - eau - ail\* - huile d'olive\* - purée de tomates double concentrée\* - sucre\* - basilic\* - sel - herbes de Provence\*.

\* Ingrédients issus de l'agriculture biologique.

Traces éventuelles d'œufs.

## CONSEILS D'UTILISATION

Retirer le produit de la poche plastique et mettre la pizza avec son support directement dans le four.

Le produit doit subir les conseils de réchauffage ci-dessous avant d'être consommé.

Four de 120°C à 150°C, réchauffer environ 15-20min.

Four de 150°C à 180°C, réchauffer environ 10-15min.

## RECYCLAGE

Barquette : à recycler

Film : à jeter

## INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeurs moyennes pour 100g\*

<b>ENERGIE</b>	813 kJ (soit 194 Kcal)
<b>MATIERES GRASSES</b>	7,9%
dont Acides Gras Saturés	3,5%
<b>GLUCIDES</b>	22%
dont Sucres	4,0%
<b>PROTEINES</b>	7,9%
<b>SEL</b>	0,90%

Calories

**194 Kcal**

Pour 100g



\*Valeurs obtenues par calcul

**MG<15%**

**Sans huile de palme**

Servi en entrée : ce produit contient moins de 15% de matières grasses et peut être servi de manière non limitée.

## CONSERVATION

DLC garantie à la livraison : **J + 9**

Température de conservation : **0°C à + 4°C**

A consommer rapidement après ouverture.

Produit conditionné sous atmosphère protectrice.

## GRAMMAGES

Grammages adaptés aux recommandations du GEMRCN.

<b>Nb de portions / barquette</b>	<b>12</b>	<b>10</b>	<b>8</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	<b>à couper</b>
<b>Poids théorique des portions (g)</b>	70	84	105	140	210	840

Nous nous engageons sur le poids net de la barquette.

Le poids des portions est indicatif.

	<b>REDACTEUR</b>	<b>VERIFICATEUR</b>	<b>APPROBATEURS</b>	
<b>Nom</b>	C. ROFFAT	M. IMBERT	V. LEFEVRE	D. MOISSONNIER
<b>Fonction</b>	D.Q.G.	A.Q.	A.D.	D. Commercial
<b>Date</b>	01/08/21	01/08/21	01/08/21	01/08/21
<b>Visa</b>				

## DONNEES LOGISTIQUES

N° d'agrément communautaire : FR 38.337.003 CE  
 Code emballer : Emb. 38 337A

Fabriqué à : Rives (38)

### BARQUETTE

Composition	Poids (g)	Dimensions ext (mm)	Volume (dm <sup>3</sup> )
CELLULOSE/PE/ EVOH	64	300 x 200 x 38	2,28

### COLIS

Poids (g)	Dimensions ext (mm)	Volume (dm <sup>3</sup> )
152	425 x 328 x 91	12,70

### COLISAGE

Nb de pièces / barquette	Nb de barquettes / colis	Poids brut du colis (en kg)	Poids net du colis (en kg)
Voir page 1	4	3,77	3,36

### PALETTISATION

Nb de colis / couche	Nb de couches / palette	Nb de colis / palette	Poids brut palette (kg) (palette comprise)	Poids net palette (kg)
6	9 couches et 2 colis	56	234	188,16

Palette bois 800 x 1200mm (Hauteur maximum : 1057 mm, palette comprise)

## CRITERES MICROBIOLOGIQUES

Flore recherchée	Norme	Méthode d'analyse
E.Coli	10 UFC/g	LAB.MI.282
Staphylocoques coagulase +	100 UFC/g	LAB.MI.011
Clostridium perfringens	30 UFC/g	LAB.MI.283
Salmonelles	Abs. /25g	MSRV LAB.MI.087
Listeria	Abs. /25g	Méthode AES 10/03-09/00

Produit conforme aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003 non soumis à l'obligation d'étiquetage OGM et n'ayant subi aucun traitement ionisant.

## ALLERGENES en tant qu'ingrédients

(Règlement (UE) N°1169/2011)

	OUI	NON		OUI	NON
Œufs et dérivés		X	Lait et dérivés	X	
Crustacés et dérivés		X	Gluten et dérivés	X	
Mollusques et dérivés		X	Lupin		X
Poissons et dérivés		X	Céleri et dérivés		X
Arachides et dérivés		X	Moutarde et dérivés		X
Soja et dérivés		X	Sésame et dérivés		X
Fruits à coque et dérivés		X	Sulfites et anhydride sulfureux		X

## SCHEMA D'ELABORATION

Réception et stockage des matières premières → Récupération des matières premières → Fabrication de la garniture et de la pâte → Assemblage → Dépôt des plaques sur chariot → Cuisson → Passage en cellule de refroidissement → Stockage avant conditionnement → Conditionnement → Encartonnage & palettisation → Stockage avant expédition → Expédition.

## ENVIRONNEMENT

Nous trions tous nos déchets afin de réduire au maximum le volume de nos Déchets Industriels Banaux. Ainsi, chaque année nous améliorons notre ratio DIB/tonnage produits finis. Nos déchets organiques sont également valorisés en méthanisation.

	REDACTEUR	VERIFICATEUR	APPROBATEURS	
Nom	C. ROFFAT	M. IMBERT	V. LEFEVRE	D. MOISSONNIER
Fonction	D.Q.G.	A.Q.	A.D.	D. Commercial
Date	01/08/21	01/08/21	01/08/21	01/08/21
Visa				