PIZZA TOMATE LEGUMES DU SOLEIL ET EMMENTAL

Prête à Servir
840g
Code article : 7704

- **Emmental français.**
- **Barquette 100% Compostable.**

Produit frais, transformé en France.

Suggestion de présentation

COMPOSITION

GARNITURE 69% : Tomates pelées concasées au jus 38,8% - courgettes 8,1% - oignons 5,2% - aubergines 4,6% - ***mozzarella*** - poivrons 2,6% - huile de tournesol - ***emmental*** - amidon modifié de maïs - sucre - purée de tomate - sel - ail - huile d'olive - basilic - origan - marjolaine - poivre.
PATE 31% : Farine de ***blé*** - eau - huile de tournesol - levure - sel - sucre.

Traces éventuelles d'œufs, poissons, mollusques, crustacés, céleri, moutarde et fruits à coque.

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeurs moyennes pour 100g*

ENERGIE	706 kJ (soit 168 Kcal)
MATIERES GRASSES	5,6%
dont Acides Gras Saturés	1,4%
GLUCIDES	23%
dont Sucres	5,0%
PROTEINES	5,5%
SEL	1,00%

*Valeurs obtenues par calcul

Calories
168 Kcal
Pour 100g

Respect du GEM RCN Respect du

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.

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

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.

Nb de portions / barquette	14	12	10	8	6	4	à couper
Poids théorique des portions (g)		70	84	105	140	210	840

Nous nous engageons sur le poids net de la barquette.
Le poids des portions est indicatif.

	REDACTEUR	VERIFICATEUR	APPROBATEURS	
Nom	C. ROFFAT	M. IMBERT	V. LEFEVRE	D. MOISSONNIER
Fonction	D.Q.G.	A.Q.	A.D.	D. Commercial
Date	12/05/21	12/05/21	12/05/21	12/05/21
Visa				

GROUPE VALENTIN TRAITEUR

DONNEES LOGISTIQUES

N° d'agrément communautaire : FR 38.337.003 CE
Fabriqué à : Rives (38)
Code emballeur : Emb. 38 337A

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

COLIS		
Poids (g)	Dimensions ext (mm)	Volume (dm^3)
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 réglements 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	12/05/21	12/05/21	12/05/21	12/05/21
Visa				

GROUPE VALENTIN TRAITEUR