

PIZZA BIO 3 FROMAGES

Prête à Servir

840g

Code article : 7193



IT/PZ/FTRC3FRBIO

Date : 08/03/21

Indice de révision : 2

Page 1 sur 2

Date révision : 29/09/22

- ◆ **Produit issu de l'agriculture Biologique certifié par FR-BIO-16.**

Recette savoureuse aux 3 fromages :

- ◆ **Mozzarella 5,8%, emmental 5,8% et crumble de chèvre 2,6%.**
- ◆ **Barquette cellulose 100% compostable.**

Suggestion de présentation

Produit frais, transformé en France.

COMPOSITION

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

* Ingrédients issus de l'agriculture biologique.

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

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*

| | |
|--------------------------|------------------------|
| ENERGIE | 813 kJ (soit 194 kcal) |
| MATIERES GRASSES | 7,9% |
| dont Acides Gras Saturés | 3,5% |
| GLUCIDES | 22% |
| dont Sucres | 4,0% |
| PROTEINES | 7,9% |
| SEL | 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.

| | | | | | | |
|---|-----------|-----------|----------|----------|----------|-----------------|
| Nb de portions / barquette | 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 | 29/09/22 | 29/09/22 | 29/09/22 | 29/09/22 |
| Visa | | | | |

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 ³) |
| CELLULOSE/PE/EVOH | 62 | 300 x 200 x 38 | 2,28 |

| COLIS | | |
|-----------|---------------------|---------------------------|
| Poids (g) | Dimensions ext (mm) | Volume (dm ³) |
| 142 | 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 | 3,75 | 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 | 233 | 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 | Méthode interne selon NF ISO 16649-2 |
| Staphylocoques coagulase + | 100 UFC/g | Méthode interne selon NF EN ISO 6888-1 |
| 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 | 29/09/22 | 29/09/22 | 29/09/22 | 29/09/22 |
| Visa | | | | |