

PIZZA FROMAGE ELANCE

Prête à Servir **t.2.9**
900 g
Code article : 7165



Nutriscore_C

IT/PZ/FTFROELA
Date : 26/07/16
Indice de révision : 4
Page 1 sur 2
Date révision : 08/12/20

- Sauce tomate douce.
- 11,7% de Fromage (Mozzarella et Emmental).
- Barquette cellulose 100% compostable.



Produit frais, transformé en France.

Suggestion de présentation

COMPOSITION

GARNITURE 66% : Tomates pelées concassées au jus - **mozzarella** 8,4% - oignons - **emmental** 3,3% - amidon modifié de maïs - sucre - concentré de tomate - sel - ail - huile d'olive - basilic - origan - marjolaine - poivre.
PATE 34% : Farine de **blé** - eau - huile de tournesol - levure - sel - sucre.
(Pourcentages exprimés sur le total de la recette)

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	708 kJ (soit 168 Kcal)
MATIERES GRASSES	5,6%
dont Acides Gras Saturés	2,5%
GLUCIDES	22%
dont Sucres	3,3%
PROTEINES	6,5%
SEL	1,2%

Calories
168 Kcal
Pour 100g



*Valeurs obtenues par calcul

MG < 15%

P/L > 1

Sans huile de palme

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

Servi en plat : le % de denrée protidique est < 70% du grammage recommandé, il est limité à 4 mises au menu sur 20 repas successifs pour les adultes et 3/20 pour les enfants.

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	8	6	à couper
Poids théorique des portions (g)	64	113	150	900

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	08/12/20	08/12/20	08/12/20	08/12/20
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	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	4,01	3,60

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	247	201,60

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.284
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	08/12/20	08/12/20	08/12/20	08/12/20
Visa				