

PRODUCT SPECIFICATION

P001274

Pizza Prosciutto e Funghi La Numero 1 - EU



05PG01\_MOD04  
Rev.07 Date: 15/04/2020

Nome del prodotto - Product name - Nom du produit: Pizza Prosciutto e Funghi La Numero 1 - EU  
Codice prodotto - Product code - Code du produit: P001274  
Data - Date - Date: 20-06-2022

1. INGREDIENTI - INGREDIENTS - INGREDIENTS	%	NOTE - NOTES
Pate (farine de BLÉ tendre, eau, sel, levure)	52,7	
Sauce de tomate (purée de tomate, pulpe de tomate, huile d'olive extra vierge, sel, sucre, origan, basilic)	17,1	
Fromage Mozzarella (LAIT, sel, présure microbienne, ferments lactique)	13,6	
Jambon cuit (viande de porc, eau, sel, dextrose, maltodextrine, antioxydants: ascorbate de sodium, extrait de romarin; extrait d'épice, arôme de fumée, conservateur: nitrite de sodium)	9,1	Chiffonade
Champignons cultivés assaisonnés [champignons (Agaricus Bisporus), huile de tournesol, sel, amidon de riz, persil, ail, oignon, arômes]	5,7	
Huile de tournesol	1,8	

2. CARATTERISTICHE FISICHE - PHYSICAL ANALYSIS - CARACTERISTIQUES PHYSIQUES	
Peso netto - Net weight - Poids net	440,0 g
Tolleranza peso - Tolerance weight - Tolérance de poids	TU1: 426,8 g TU2: 413,6 g
Dimensioni - Size - Dimension	28.0 cm
Tolleranza - Tolerance - Tolérance	+1/-2 cm

3. TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE/DATA DI SCADENZA DATE OF MINIMUM DURABILITY/"USE BY" DATE DATE DE DURABILITE MINIMALE/DATE LIMITE DE CONSOMMATION	
Data di scadenza - "Use by" date - Date limite de consommation	12 mois
Termine min. di conservazione - Date of min. durability - Date de durabilite min.	8 mois
Temperatura di stoccaggio - Storage temperature - Température de stockage	-18°C

4. CODIFICA LOTTO E SCADENZA - LOT CODE AND BBD - INDICATION DE LOT ET DLUO	
Numero di lotto - Lot number - Numero de lot	YDDD HH:MM
Data di scadenza - Expiration date - Date d'expiration	DD/MM/YY

5. ISTRUZIONI DI COTTURA - COOKING INSTRUCTION - CONSEIL DE PREPARATION
Sortez la pizza de son emballages. Préchauffez votre four à 200/220°C, puis laissez la pizza décongeler à température ambiante. Placez la pizza à mi-hauteur sur la grille du four. Laissez cuire pendant 7-9 minutes environ. La pizza est prête à être consommée quand le fromage est bien fondu. Le temps de cuisson peut varier selon votre four. Ne pas recongeler après décongélation. À consommer après cuisson.

## Pizza Prosciutto e Funghi La Numero 1 - EU

## 6. CARATTERISTICHE FISICHE - PHYSICAL ANALYSIS - CARACTERISTIQUES PHYSIQUES

(1) l'allergene è un ingrediente volontariamente usato; (2) la presenza dell'allergene non può essere esclusa con certezza (contaminazione incrociata durante produzione, trasporto e stoccaggio); (3) la presenza di allergene è esclusa con certezza e le contaminazioni incrociate (durante la produzione, trasporto e stoccaggio) sono gestite e monitorate affinché ne possa essere esclusa la presenza nel

(1) the allergen is an ingredient voluntarily used; (2) the presence of allergen can not be excluded for certain (cross contamination during the production, transport, storage); (3) the presence of allergen is excluded for certain and cross-contamination (during production, transport and storage) are managed and monitored so that it can be ruled out in the product.

(1) l'allergène est un ingrédient volontairement utilisé ; (2) la présence de l'allergène ne peut pas être exclue avec certitude de l'allergène (contamination croisée pendant la production, le transport et le stockage); (3) la présence de l'allergène est exclue avec certitude.

Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains) and products thereof Céréales contenant du gluten (à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées), et produits à base de ces	1
Crostacei e prodotti a base di crostacei Crustaceans and products thereof Crostacei e prodotti a base di crostacei	3
Uova e prodotti a base di uova Eggs and products thereof Oeufs et produits à base d'oeufs	3
Pesce e prodotti a base di pesce Fish and products thereof Poissons et produits à base de poissons	3
Arachidi e prodotti a base di arachidi Peanuts and products thereof Arachides et produits à base d'arachides	3
Soia e prodotti a base di soia Soybeans and products thereof Soja et produits à base de soja	2
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio) Milk and products thereof (including lactose) Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)	1
Frutto a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland) e prodotti derivati Nuts (almond, hazelnut, walnut, cashew nut, pecan nut, brazil nut, pistachio nut, Macadamia / Queensland nut) and products thereof Fruits à coque, à savoir amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia et noix du Queensland, et produits à base de ces fruits	3
Sedano e prodotti a base di sedano Celery and products thereof Céleri et produits à base de céleri	3
Senape e prodotti a base di senape Mustard and products thereof Moutarde et produits à base de moutarde	2
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo Sesame seeds and products thereof Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	3
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espresso come SO <sub>2</sub> Sulphur dioxide and sulphites at concentration of more than 10 mg/kg or 10mg/l expressed as SO <sub>2</sub> Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre exprimées en SO <sub>2</sub>	3
Lupino e prodotti a base di lupino Lupin and products thereof Lupin et produits à base de lupin	3
Molluschi e prodotti a base di mollusco Mollusc and products thereof Mollusques et produits à base de mollusque	3

P001274

05PG01\_MOD04  
Rev.07 Date: 15/04/2020

## Pizza Prosciutto e Funghi La Numero 1 - EU

## 7. DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE - NUTRITION DECLARATION - DECLARATION NUTRITIONNELLE

Valori medi per - Average values per - Valeurs moyennes pour		100g	pizza (440g)	% AR - RI
Energia - Energy - Energie	KJ	825	3642	43%
Energia - Energy - Energie	kcal	196	866	43%
Grassi - Fat - Graisses	g	6,4	28	40%
di cui acidi grassi saturi - of which saturates - dont acides gras saturés	g	2,5	11	55%
Carboidrati - Carbohydrate - Glucides	g	24	106	41%
di cui zuccheri - of which sugars - dont sucres	g	1,2	5,3	6%
Fibre - Fibre - Fibres alimentaires	g	1,6	7,0	
Proteine - Protein - Protéines	g	9,9	44	88%
Sale - Salt - Sel	g	1,2	5,3	88%