



FICHE TECHNIQUE

ID PIZZA ROYALE HALAL 430G
1PZ100000

Réf : QUAL-FT 1PZ100000

Date création : 22/07/24

Date révision :

Indice de révision : 00

DENOMINATION LEGALE OU DESCRIPTIVE DU PRODUIT

Pizza garnie de fromage, de viande de dinde halal traitée en salaison féculée reconstituée cuite, de champignons de Paris, cuite au feu de bois, surgelée.

HALAL

Certifié

ARGML

Site de fabrication
Certifié **BRC**

SOLEMIO

France

GTIN produit	3 512 690 007 162
GTIN colis	1 351 269 000 716 9
Code nomenclature	1905 90 80

Poids net article	430,00 g
Poids brut article	491,00 g
Conditionnement	Film avec carton

Conditions de conservation	DLC/DLUO (usine)	Mode d'emploi
Au congélateur à -18°C NE JAMAIS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELE	457 jours	Au four traditionnel : Sortez votre pizza du congélateur, retirez le film plastique et laissez-la décongeler pendant que vous préchauffez votre four à 210°C (thermostat 7) pendant 10 minutes environ. Enfourez la pizza sur la grille à mi-hauteur du four. Laissez cuire 12 à 15 minutes jusqu'à obtention d'une pizza légèrement dorée et d'un fromage juste fondant. Ne pas utiliser de four à micro-ondes.

INGREDIENTS

Ingrédients : Farine de **BLE**, purée de tomates (origine : UE), fromage râpé (origine : UE) 11,6% [Maasdam (**LAIT**), féculé de pomme de terre], champignons de Paris 11,6%, eau, viande de dinde Halal préparée en salaison féculée reconstituée cuite standard 9,3% [viande de dinde halal (origine : UE) 6,4%, eau, féculé de pomme de terre, sirop de glucose, sel, stabilisant: (E450, E451), protéines de **SOJA**, antioxydants: (E316, E331), conservateurs: (E262, E250), extrait d'épices, arômes naturels], huiles végétales (tournesol, colza, en proportion variable), levure boulangère, sel, épices et plantes aromatiques, sucre.

Allergènes majeurs (annexe II règlement INCO n°1169/2011)

Traces éventuelles de poissons, fruits à coque et œufs.

CRITERES MICROBIOLOGIQUES
Critères de sécurité réglementaires (règlement CE 2073/2005)
Listeria monocytogenes
Absence / 25g (tolérance : < 100 /g à DLC)

VALEURS NUTRITIONNELLES			VALEURS ENERGETIQUES	
moyennes pour 100G			moyennes pour 100G	
matières grasses (g)	glucides (g)	protéines (g)	kcal	kJ
6,3	25	8,4		
dont acides gras saturés (g)	dont sucres (g)	sel (g)	198	823
2,5	6,3	1,0		

CONDITIONNEMENT COLIS			PALETTISATION				
			Palette bois 80 X 120				
nombre d'uvc /colis	poids net /colis	poids brut /colis	colis /couche	couches /palette	Colis /palette	poids net / palette	poids brut / palette
10	4,300 kg	4,910 kg	12	6	72	309,6 kg	353,52 kg