



## FICHE TECHNIQUE

**ID PIZZA KEBAB HALAL 420G**  
1PZ101000

Réf : QUAL-FT 1PZ101000

Date création : 22/07/24

Date révision :

Indice de révision : 00

### DENOMINATION LEGALE OU DESCRIPTIVE DU PRODUIT

Pizza garnie de fromage, de préparation de viande de poulet traitée en salaison cuite émincée, de poivrons grillés, cuite au feu de bois, surgelée.

**HALAL**

Certifié

ARGML

Site de fabrication  
Certifié **BRC**

**SOLEMIO**

France

<b>GTIN produit</b>	3 512 690 007 179
<b>GTIN colis</b>	1 351 269 000 717 6
<b>Code nomenclature</b>	1905 90 80

<b>Poids net article</b>	420,00 g
<b>Poids brut article</b>	411,00 g
<b>Conditionnement</b>	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), eau, Maasdam râpé (origine : UE) 11,9% [Maasdam **LAIT**], fécule de pomme de terre], préparation de viande de poulet traitée en salaison cuite émincée 9,5% [Viande de cuisse de poulet halal (origine : Pologne), eau, plantes aromatiques, épices, sel, fécule de pomme de terre, stabilisant: E451, dextrose, chapelure (farine de **BLE**, sel, agent levant: E503), maltodextrine de pomme de terre, tomate déshydratée, sucre, colorants: extrait de paprika, arômes naturels], poivrons rouges et jaunes grillés 9,5%, huiles végétales (tournesol, colza, en proportions variables), levure boulangère, sel, épices et plantes aromatiques, sucre.

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

Traces éventuelles de poissons, fruits à coque, œufs, céleri, moutarde et soja.

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
6,9	26	8,8	208	866
dont acides gras saturés (g)	dont sucres (g)	sel (g)		
2,8	8,0	0,80		

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	4,200 kg	4,810 kg	12	6	72	302,4 kg	346,32 kg