

Tellement meilleures

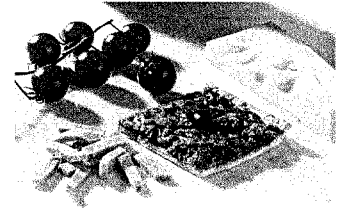
☎ Commercial 04 38 02 20 92  
 Télécopie 04 38 02 20 96

☎ Administratif 04 38 02 20 84  
 Télécopie 04 38 02 20 83

☎ Production 04 76 50 53 44  
 Télécopie 04 76 50 53 48

@-mail : contacts@pizza-clot.com

# Les Classiques



## PIZZA REINE

Pâte légère et croustillante garnie d'une délicieuse sauce tomate cuisinée à l'ancienne présentant d'agréables morceaux de tomates fraîches, d'oignons, de champignons, de poivrons, et de jambon.

### COMPOSITION

(Ingrédients mis en œuvre)

#### Pâte (35 %)

Farine de blé, eau, huile de tournesol, sel, levure, poudres à lever : E450i, E500ii, émulsifiant : E481, E322 et E471, épaississant : E412, malt.

#### Garniture (65 %)

Tomate cube (acidifiant : E330, affermissant : E509), **champignon de paris 14%**(eau, sel, antioxydant E300, acidifiant E330), **oignon 9.5%**, **jambon 7%** (jambon de porc, eau, sel, gélatine de porc, plasma de porc, lactose, sirop de glucose, stabilisant : E451, E450, gélifiant : E407A, acidifiant E326, arômes naturels conservateur : E316, E250), **poivron 7%**, emmental râpé, olive (acidifiant :E270, stabilisant de couleur : E579), amidon de maïs modifié, huile de tournesol, sel, sucre, herbes de Provence (romarin, thym, basilic et marjolaine) et piment.

Allergènes présents : gluten, produits laitiers

### Conseils de Préparation :

Au four traditionnel : Préchauffer le four à 180°C (th. 6). Sortir le produit de son emballage Chauffer pendant 5 à 10 minutes.

Au four micro-ondes : Le chauffage est possible mais provoque le ramollissement de la pâte.

NB : Ce produit peut se consommer chaud ou froid ;

### ANALYSE NUTRITIONNELLE :

Protéines	5.8%
Matières grasses totales	6.8%
Matières minérales	1.9%
Glucides	23.3%
P/L	0.85
Valeur énergétique /100g	178Kcal

### CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES :

Germes	Critères
Microorganismes aérobies 30°C /g	< 300 000 UFC/g
Coliformes 30°C /g	<1000 UFC/g
Coliformes thermotolérants 44°C /g	<10 UFC/g
Staphylocoques à coagulase positive 37°C /g	<100 UFC/g
Anaérobies sulfite-réducteurs 46°C /g	<30 UFC/g
Recherche de Salmonella /25g	Absence

### LOGISTIQUE :

Poids net carton.....	3,900 Kg
Nb barquettes/carton.....	2

A conserver entre 0 et 4°C.

DLC Départ Usine Garantie 16 Jours

Produit conforme aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003 non soumis à l'obligation d'étiquetage O.G.M. et n'ayant subi aucun traitement ionisant.

Approbateur (nom et Fonction)	Visa	Date de mise à jour	Cachet de l'entreprise
V RAGOT Ingénieur Qualité		13/12/07	436 Rue Emile Romanet - B.P. 92 38343 VOREPPE Cedex

ALPES FRAIS PRODUCTION S.A.

Cachet de l'entreprise

436 Rue Emile Romanet - B.P. 92  
38343 VOREPPE Cedex

Tél. 04 38 02 20 92 - Fax. 04 38 02 20 96

Siret 339 341 646 00034 - APE 1085 Z

Siège social : ALPES FRAIS PRODUCTION S.A.S. - 436, rue Emile Romanet - CENTR'AL  
ALPES FRAIS PRODUCTION S.A.S. au capital de 400 000 € - R.C. Grenoble B 339 341 646 - Siret 339 341 646 00034 - Code APE 158 A - TVA/INTRA : FR 56 339 341 646

