



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 Excellentes

## PIZZA ROYALE

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 forestiers, de poivrons et de jambon.

### COMPOSITION

#### Pâte (32 %)

(ingrédients mis en œuvre)

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

#### Garniture (68 %)

Tomate cube (acidifiant : E330, affermissant : E509), oignon, champignons forestiers ( bolet jaune, girolles, pholiote, pleurote), champignon de paris (eau, sel, antioxydant E300, acidifiant E330), lamelles de jambon (eau, sel, arômes, dextrose, sirop de glucose, conservateurs : E250, E316), poivron, emmental râpé, mozzarella râpée, olive (acidifiant : E270, stabilisant de couleur : E579), amidon de maïs modifié, huile de tournesol, sel, sucre, herbes de Provence (romarin, thym, basilic, 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 :

Humidité	59.0%
Matière grasses	7.6%
Protéines	5.8%
Cendres	2.35%
Glucides totaux	25.3%
P/L	0.76
Valeur énergétique /100g	193Kcal

### 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	3,250 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	ALPES FRAIS PRODUCTION S.A. Z.I. Centr'Alp 436 Rue Emile Romanet - B.P. 92 38343 VOREPPE Cedex
Véronique RAGOT Ingénieur Qualité		14/01/08	

Siège social : ALPES FRAIS PRODUCTION S.A.S. - 436, rue Emile Romanet - CENTR'ALP - B.P. 92 - 38343 VOREPPE Cedex  
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



FR  
38-565-01  
C.E.E.