



Tellement meilleures

Les Excellentes

☎ 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

PIZZA SAINT MARCELLIN

Pâte légère et croustillante garnie d'une délicieuse sauce tomate cuisinée à l'ancienne présentant d'agréables morceaux de tomates fraîches et agrémentée de demi-Saint Marcellin.

COMPOSITION

(ingrédients mis en œuvre) - **Saint Marcellin : 23%**

Pâte (33 %)

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 (67 %)

Tomate cube (acidifiant : E330, affermissant : E509), Saint Marcellin, emmental râpé, mozzarella râpée, oignon, amidon de maïs modifié, huile de tournesol, sel, sucre, herbes de Provence (romarin, thym, basilic, marjolaine), 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	66.1%
Matières grasses	12.6%
Protéines	8.5%
Cendres	2.14%
Glucides totaux	10.7%
P/L	0.67
Valeur énergétique /100g	190Kcal

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	3,450 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
Véronique RAGOT Ingénieur Qualité		14/01/08	

ALPES FRAIS PRODUCTION S.A.
Z.I. Centr'Alp
436 Rue Emile Romanet - B.P. 92
38343 VOREPPE Cedex
Tél. 04 38 02 20 82 - 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'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.