



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 TOMATE MOZZARELLA

Pâte légère et croustillante garnie d'une délicieuse sauce tomate cuisinée à l'ancienne présentant d'agréables morceaux de tomates fraîches, agrémentée d'un mélange de Mozzarella et d'emmental.

### COMPOSITION

#### Pâte (39 %)

(Ingrédients mis en œuvre) **Tomate 21%- Mozzarella 6%**

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

#### Garniture (61 %)

Tomate cube (acidifiant : E330, affermissant : E509), mozzarella râpée (E460ii), emmental râpé, oignon, amidon de maïs modifié, huile de tournesol, sel, sucre, herbes de Provence (romarin, thym, basilic et 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 :

Protéines	6.4%
Matières grasses totales	8.8%
Matières minérales	2.0%
Glucides	25.4%
P/L	0.73
Valeur énergétique /100g	206.4Kcal

### 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	3,500 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		13/12/07	<b>ALPES FRAIS PRODUCTION S.A.</b> Z.I. Centr' Alp 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'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.