



Tellement meilleures

## Les Classiques

### PIZZA VOLAILLE CHAMPIGNON

Pâte légère et croustillante garnie d'une délicieuse sauce tomate cuisinée à l'ancienne présentant d'agréables morceaux de tomates fraîches agrémentée de cubes de volaille et de champignons.

- COMPOSITION** (Ingrédients mis en œuvre) **Volaille 8% - Champignons 6%**
- Pâte (37 %)** Farine de blé, eau, huile de tournesol, sel, levure, poudres à lever : E450i, E500ii, émulsifiant : E481, E322 et E471, épaississant : E412, malt.
- Garniture (63 %)** Tomate cube (acidifiant : E330, affermissant : E509), volaille (eau, lactose, conservateur : E250, protéines de soja, arôme naturel, stabilisant : E451, E450, sirop de glucose, arôme fumé, exhausteur de goût : E621, gélifiant : E407, antioxydant : E301), champignon de paris (eau, sel antioxydant : E300, acidifiant : E330), emmental râpé, oignon, olive (acidifiant : E270, stabilisant de couleur : E579), amidon de maïs modifié, huile de tournesol, sel, sucre, herbes de Provence (romarin, thym, basilic et marjolaine), piment.

Allergènes présents : gluten, produits laitiers, soja

#### 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	8.2%
Matières grasses totales	7.8%
Matières minérales	2,05%
Glucides	21.2%
P/L	1.05
Valeur énergétique /100g	188Kcal

#### 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 sulfito-réducteurs 46°C /g	<30 UFC/g
Recherche de Salmonella /25g	Absence

#### LOGISTIQUE :

Poids net carton	3,700 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		13/12/07	

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

Tél. 04 38 02 20 92 - Fax. 04 38 02 20 96  
SIRET 339 341 646 00034 - APE 1085 Z

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

