



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

TARTE FINE SAVOYARDE

Pâte Brisée légère et croustillante garnie d'une onctueuse sauce béchamel cuisinée traditionnellement, agrémentée de lardons fumés et d'oignons.

COMPOSITION (ingrédients mis en œuvre)

Pâte (34%) 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 (66%) : Eau, blanc d'œuf pasteurisé, oignon émincé, lardon fumé (poitrine de porc, eau, sel, lactose, acidifiant : E262i antioxygène : E316, conservateurs : E250, salpêtre), lait écrémé, lactosérum, protéines de lait, huile de coprah, emmental râpé, mozzarella râpée, amidon de maïs modifié, jaune d'œuf pasteurisé, crème fraîche pasteurisée, picardan, sel, poivre, muscade.

Allergènes présents : gluten, produits laitiers, œufs.

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

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	2.900 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
RAGOT Véronique Ingénieur Qualité		14/01/08	ALPES FRAIS PRODUCTION S.A. Z.I. Centr'Alp 436 Rue Emile Romanet - B.P. 92 38343 VOREPPE Cedex

Siège social : ALPES FRAIS PRODUCTION S.A.S. - 436, rue Emile Romanet - CENTR'ALP - 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.