

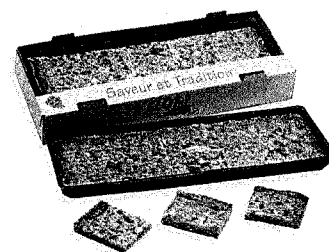
Tellement meilleures

☎ 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

## TARTE FROMAGE



Pâte légère et croustillante garnie d'une onctueuse sauce béchamel cuisinée traditionnellement et agrémentée de fromage.

### COMPOSITION (Ingrédients mis en œuvre) Fromage 6% - œufs : 19%

**Pâte (32 %)** Farine de blé, eau, huile de tournesol, sel, levure, émulsifiants : E322, E471, malt.

**Garniture (68 %)** Eau, blanc d'œuf pasteurisé, emmental râpé, protéines de lait, lactosérum, huile de coprah, jaune d'œuf pasteurisé, crème fraîche pasteurisée, amidon de maïs modifié, arômes naturels, picardan, sel, poivre, muscade, colorants : E102, E124.

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

### ANALYSE NUTRITIONNELLE :

Protéines	8.1%
Matières grasses totales	9.5%
Matières minérales	2.07%
Glucides	20.5%
Calcium	125 mg/100 g
P/L	0.85
Valeur énergétique /100g	200Kcal

### 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	3,800 Kg
Nb pizzas/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
Véronique RAGOT Ingénieur Qualité		13/12/07	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.