

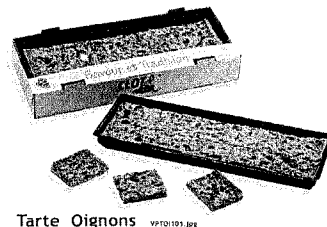
Tellement meilleures

☎ 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 OIGNONS



**Pâte légère et croustillante garnie d'une savoureuse sauce à l'oignon cuisinée traditionnellement.**

### COMPOSITION

(Ingrédients mis en œuvre) **Oignons 38%- oeufs**

#### Pâte (38 %)

Farine de blé, eau, huile de tournesol, sel, levure, poudres à lever : E450i, E500ii émulsifiants : E322, E471 et E481, épaississant : E412, malt.

#### Garniture (62 %)

Oignon émincé, blanc d'œuf pasteurisé (11.2%), huile de tournesol emmental râpé, crème fraîche pasteurisée, amidon de maïs modifié, sel, poivre, cannelle, girofle, muscade, thym, origan, 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	5.2%
Matières grasses totales	11.8%
Matières minérales	1.79%
Glucides	22.3%
P/L	0.44
Valeur énergétique /100g	216Kcal

### 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 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	Cachet de l'entreprise
Véronique RAGOT Ingénieur Qualité	<i>[Signature]</i>	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  
 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

