

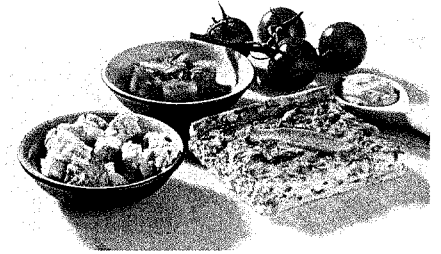
Tellement meilleures

☎ 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

TARTE AU THON

Pâte légère et croustillante garnie d'une onctueuse sauce béchamel cuisinée traditionnellement et agrémentée de thon, de tomates et de moutarde.



COMPOSITION

Pâte (28 %)

(ingrédients mis en œuvre) – Thon 8,8%- œuf : 9.6%

Farine de blé, eau, huile de tournesol, blanc d'œuf pasteurisé, jaune d'œuf pasteurisé, poudres à lever : E450i et E500ii, émulsifiant : E481, épaississant : E412, sel.

Garniture (72 %)

Eau, tomate cube, thon, blanc d'œuf pasteurisé, crème fraîche pasteurisée, moutarde (acidifiant : E330, conservateur : E224), emmental râpé, mozzarella râpée, protéines de lait, lactosérum, huile de coprah hydrogénée, émulsifiant : E322, jaune d'œuf pasteurisé, amidon de maïs modifié, picardan, sel, poivre, muscade.

Allergènes présents : gluten, produits laitiers, poissons.

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	8.3%
Matières grasses totales	8.3%
Matières minérales	1.85%
Glucides	22.2%
P/L	1.00
Valeur énergétique /100g	197Kcal

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	Cachet de l'entreprise
Véronique RAGOT Ingénieur Qualité		07/02/08	ALPES FRAIS PRODUCTION S.A. 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.