EUROPASTRY, S.A.
Plaza Xavier Cugat nº2, Edificio C, Planta 4 Parc Sant Cugat Nord
08174 Sant Cugat del Vallès (Barcelona) ESPAGNE
Teléphone: (+34) 900.118.888 - contact@europastry.com - www.europastry.

FICHE TECHNIQUE

DONNÉES DU PRODUIT

Reférence: 62671
Dénomination commerciale: BASE PIZZA CLASSIQUE AVEC TOMATE EN VRAC (8u)
Dénomination légale: Pâte de pizza précuite surgelée
Code EAN carton: 8424465626711
Code EAN pack: 8424465929331
Code EAN unitaire: 8424465929348

INFORMATIONS SUR LE PRODUIT

DURÉE DE VIE

Durée de vie primaire: 365 jours
Durée de vie secondaire: 1 jour en froid positif

**La durée de vie du produit peut varier en fonction des conditions de stockage, de préparation et d'exposition du produit fini.*

INDICATIONS DE CONSERVATION ET DE PRÉPARATION

Conservation: Conserver à une température de -18,0 ºC. Ne pas recongeler après décongélation.
Préparation: Décongeler: -
Pousser: -
Cuire à: 180 ºC

Conseils de mise en oeuvre: Laisser décongeler, garnir au goût et mettre dans le four à 180ºC aussi longtemps que la garniture le demande. Ne pas consommer sans cuisson. Produit à consommer une fois préparé. En cas de conservation après préparation, conserver au frais (environ 6-7ºC) pendant 24 heures.

**Les temps de cuisson et de décongélation sont approximatifs selon les conditions et la température des locaux.*

LISTE DES INGRÉDIENTS

Ingrédients: Farine de BLÉ, eau, sauce de tomate (15%)(purée de tomate (52%), eau, sucre, sel, huile végétale (tournesol), oignon), levain panaire (4.5%)(farine de BLÉ, eau, farine de BLÉ fermentée), huile végétale (olive), levure, sel, farine d' ORGE maltée, semoule de BLÉ.

Peut contenir des traces de: Poissons, lait, oeufs, soja, céleri, moutarde.

SUBSTANCES OU PRODUITS PROVOQUANT DES ALLERGIES OU DES INTOLÉRANCES

	Présence comme ingrédient	Présence comme trace
Céréales contenant du gluten (ou leurs souches hybridées et produits dérivés)	X	-
Blé	X	-
Seigle	-	-
Orge	X	-
Avoine	-	-
Épeautre	-	-
Kamut	-	-
Crustacés et produits à base de crustacés	-	-
Oeufs et produits à base d'oeufs	-	X
Poisson et produits à base de poisson	-	X
Arachides et produits à base d'arachides	-	-
Soja et produits à base de soja	-	X
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)	-	X
Fruits à coque et produits dérivés	-	-
Amandes	-	-
Noisettes	-	-
Noix	-	-

EUROPASTRY, S.A.
Plaza Xavier Cugat nº2, Edificio C, Planta 4 Parc Sant Cugat Nord
08174 Sant Cugat del Vallès (Barcelona) ESPAGNE
Teléphone: (+34) 900.118.888 - contact@europastry.com - www.europastry.

	Présence comme ingrédient	Présence comme trace
Noix de cajou	-	-
Noix du Brésil	-	-
Pistaches	-	-
Noix de pécan	-	-
Noix de Macadamia ou du Queensland	-	-
Céleri et produits à base de céleri	-	x
Moutarde et produits à base de moutarde	-	x
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	-	-
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations >10mg/kg ou 10mg/litre en termes de SO_2	-	-
Lupin et produits à base de lupin	-	-
Mollusques et produits à base de mollusques	-	-

DÉCLARATION NUTRITIONNELLE POUR 100g

	Produit prêt à être consommé	Produit emballé
Énergie	853 kJ	853 kJ
	202 kcal	202 kcal
Matières grasses	3,1 g	3,1 g
dont:		
- acides gras saturés	0,5 g	0,5 g
- acides gras mono-insaturés	-	-
- acides gras polyinsaturés	-	-
- acides gras trans	-	-
- acides gras Oméga-3	-	-
Glucides	37 g	37 g
dont:		
- sucres	1,5 g	1,5 g
Fibres Alimentaires	2,0 g	2,0 g
Protéines	5,5 g	5,5 g
Sel	1,2 g	1,2 g
Sodium	480 mg	480 mg
Cholesterol	-	-

**Les valeurs nutritionnelles du produit prêt à être consommé ont été renseignées conformément à nos indications de préparation dans la section des conseils de mise en oeuvre.*

POIDS, MESURES ET TOLÉRANCES

Produit emballé	Minimum	Moyen	Maximum
Poids (g)	245	250	255
- Pâte (g)		250	
- Garniture (g)		-	
- Nappage (g)		-	
- Décor (g)		-	
Longueur / Diamètre (mm)	250	270	290
Largeur (mm)	-	-	-
Hauteur (mm)	-	-	-

Poids approximatif produit cuit -

Poids pack -

**Le poids du produit cuit peut varier en fonction des conditions de cuisson du produit fini.*

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES DU PRODUIT PRÊT À ÊTRE CONSOMMÉ

Couleur: Caractéristique de pâte de pizza précuite
Odeur: Caractéristique de pâte de pizza précuite
Goût: Caractéristique de pâte de pizza précuite
Apparence: Caractéristique de pâte de pizza précuite

**Les caractéristiques organoleptiques du produit peuvent varier en fonction des conditions de stockage, de préparation et d'exposition du produit fini.*

SPÉCIFICATIONS MICROBIOLOGIQUES DU PRODUIT EMBALLÉ

	n	c	m (ufc/g)	M
Nombre de colonies aèrobies	-	-	-	-
Nombre de colonies anaèrobies	-	-	-	-
Enterobacteriaceae	-	-	-	-
Coliformes totaux	-	-	-	-
Escherichia coli	-	-	-	-
Staphylocoques à coagulase positive	-	-	-	-
Bacillus cereus présumé	-	-	-	-
Clostridies réductrices de sulfite	-	-	-	-
Clostridium perfringens	-	-	-	-
Moisissures	-	-	-	-
Levures	-	-	-	-
Salmonella spp	1	-	-	*
Listeria monocytogenes	1	-	-	<10e2 ufc/g

*Non-détecté

n → nombre d'unités dans l'échantillon.

c → nombre d'unités dans l'échantillon, dont le nombre de bactéries pourrait être compris entre m et M. L'échantillon sera considéré acceptable si les autres unités ont un nombre de bactéries inférieur ou égal à m.

m → valeur seuil du nombre de bactéries. Le résultat sera considéré comme satisfaisant si toutes les unités qui composent l'échantillon ont un nombre de bactéries égal ou inférieur à m.

M → valeur limite du nombre de bactéries. Le résultat sera considéré insatisfaisant si une ou plusieurs unités qui composent l'échantillon ont un nombre de bactéries égal ou supérieur à M.

INFORMATION DE CONDITIONNEMENT ET PALETTISATION

EMBALLAGES

	Carton	Étiquette	Scotch	Sachet
Poids approximatif (g)	280,00	-	2,00	20,00
Dimensions internes (mm)	215x295x295	-	-	-
Dimensions externes (mm)	223x300x300	-	0x75x0	950x0x750
Matériau	KM CD	-	PP	PEAD
Epaisseur (mm)	4,20	-	0,04	0,02
Couleur (mm)	Marron	-	Transparent	Bleu
Recyclable*	+	-	+	+

AUTRES EMBALLAGES

	816120	-	-	-	-	-	-
Poids approximatif (g)	6,00	-	-	-	-	-	-
Dimensions internes (mm)	0x0x0	-	-	-	-	-	-
Dimensions externes (mm)	135x280x0	-	-	-	-	-	-
Matériau	PAPEL	-	-	-	-	-	-
Epaisseur (mm)	0,07	-	-	-	-	-	-
Couleur	Blanc	-	-	-	-	-	-
Recyclable*	S	-	-	-	-	-	-

*+=Oui / -=Non

EUROPASTRY, S.A.
Plaza Xavier Cugat nº2, Edificio C, Planta 4 Parc Sant Cugat Nord
08174 Sant Cugat del Vallès (Barcelona) ESPAGNE
Teléphone: (+34) 900.118.888 - contact@europastry.com - www.europastry.

PALETTISATION

Carton

Unités	Poids net (kg)	Poids brut (kg)
8	2	2,32

Palette

Cartons/couche	Couches	Total cartons	Poids (kg)	Hauteur (m)	Type de palette
6	8	48	136	2,55	Pallet Chep 80x120 Md

IMAGE DU PRODUIT PRÊT À ÊTRE CONSOMMÉ

CERTIFICATIONS ET CLAIMS OU LABELS DE COMMUNICATION

CERTIFICATIONS:

CLAIMS OU LABELS DE COMMUNICATION:

RÉGLEMENTATION APPLICABLE

- Règlement (CE) 852/2004, et modifications ultérieures, concernant l'hygiène des produits alimentaires.
- Règlement (CE) 2073/2005, et modifications ultérieures, concernant les critères microbiologiques applicables aux produits alimentaires.
- Règlement (CE) 396/2005, et modifications ultérieures, concernant les limites maximales de résidus de pesticides dans les denrées alimentaires et les aliments pour animaux d'origine végétale et animale.
- Règlement (UE) 915/2023, et modifications ultérieures, fixant la teneur maximale de certains contaminants dans les produits alimentaires.
- Règlement (UE) 1169/2011, et modifications ultérieures, concernant les informations sur les denrées alimentaires fournies au consommateur.
- Règlement (CE) 1333/2008, et modifications ultérieures, sur les additifs alimentaires.
- OGM (Organisme Génétiquement Modifié) et Radiations Ionisantes: Les matières premières utilisées dans la préparation de ce produit n'ont pas été traitées avec des rayonnements ionisants et ne contiennent ni ne proviennent d'Organismes Génétiquement Modifiés (OGM) et ne nécessitent donc pas d'étiquetage spécial. Législation applicable:
  - Règlement (CE) 1829/2003, et modifications ultérieures, sur les denrées alimentaires et les aliments pour animaux génétiquement modifiés.
  - Règlement (CE) 1830/2003, et modifications ultérieures, concernant la traçabilité et l'étiquetage des organismes génétiquement modifiés.

Toute copie imprimée peut être obsolète.