

PIZZA BOLO VEGETALE DE LENTILLES

Prête à Servir

840g

Code article : 7186



IT/PZ/FTVEG

Date : 28/05/18

Indice de révision : 1

Page 1 sur 2

Date révision : 22/03/19

- ◆ Rapport P/L > 1
- ◆ Garnie de légumes (51,7%) et de légumineuses (17,5%).
- ◆ Barquette 100% Compostable

Produit frais, transformé en France.



Suggestion de présentation

COMPOSITION

Pizza garnie de légumes et de lentilles

GARNITURE 78% : Tomates pelées concassées au jus 38,1% - lentilles 13,8% - oignons 7,9% - carottes 5,7% - fèves 3,8% - **mozzarella** - eau - ail - **emmental** - amidon transformé de maïs - huile d'olive - sucre - sel - concentré de tomate - basilic - poivre - origan - marjolaine - piment d'Espelette - laurier.

PATE 22% : Farine de **blé** - eau - huile de tournesol - levure - sel - sucre.

(Pourcentages exprimés sur le total de la recette).

Traces éventuelles de poissons, mollusques, crustacés, céleri, œufs, moutarde et fruits à coque.

CONSEILS D'UTILISATION

Au four traditionnel : préchauffer votre four à 180°C pendant 10 minutes (Th. 6). ▮

Enlever le film plastique et réchauffer le produit directement dans sa barquette pendant 10 à 15 minutes à 180°C.

À noter : Ce produit peut se consommer chaud ou froid.

RECYCLAGE

Barquette : à recycler

Film : à jeter

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeurs moyennes pour 100g*

ENERGIE	644 kJ (soit 153 Kcal)
MATIERES GRASSES	3,7%
dont Acides Gras Saturés	0,9%
GLUCIDES	24%
dont Sucres	5,3%
PROTEINES	5,8%
SEL	1,1%

Calories

153 Kcal

Pour 100g



*Valeurs obtenues par calcul

MG < 15%

P/L > 1

Sans huile de palme

Servi en entrée : ce produit contient moins de 15% de matières grasses et peut être servi de manière non limitée.

Servi en plat : le % de denrée protéique est < 70% du grammage recommandé, il est limité à 4 mises au menu sur 20 repas successifs pour les adultes et 3/20 pour les enfants.

CONSERVATION

DLC garantie à la livraison : **J + 9**

Température de conservation : **0°C à + 4°C**

A consommer rapidement après ouverture.

Produit conditionné sous atmosphère protectrice.

GRAMMAGES

Grammages adaptés aux recommandations du GEMRCN.

Nb de portions / barquette	12	10	8	6	4	à couper
Poids théorique des portions (g)	70	84	105	140	210	840

Nous nous engageons sur le poids net de la barquette.

Le poids des portions est indicatif.

	REDACTEUR	VERIFICATEUR	APPROBATEURS	
Nom	A.ZAPPIA	C. ROFFAT	E. BROCHOT	D. MOISSONNIER
Fonction	R.Q.	D.Q.G.	P.D.G.	D. Commercial
Date	22/03/2019	22/03/2019	22/03/2019	22/03/2019
Visa				

DONNEES LOGISTIQUES

N° d'agrément communautaire : FR 38.565.001.CE
Code emballer : Emb 38.565

Fabriqué à : Voreppe (38)

BARQUETTE			
Composition	Poids (g)	Dimensions ext (mm)	Volume (dm ³)
CELLULOSE/PE/EVOH	64	300 x 200 x 38	2,28

COLIS		
Poids (g)	Dimensions ext (mm)	Volume (dm ³)
152	425 x 328 x 91	12,7

COLISAGE			
Nb de pièces / barquette	Nb de barquettes / colis	Poids brut du colis (en kg)	Poids net du colis (en kg)
Voir page 1	4	3,768	3,36

PALETTISATION				
Nb de colis / couche	Nb de couches / palette	Nb de colis / palette	Poids brut palette (kg) (palette comprise)	Poids net palette (kg)
6	9 couches et 2 colis	56	234	188

Palette bois 800 x 1200mm (Hauteur maximum : 1060 mm, palette comprise)

CRITERES MICROBIOLOGIQUES

Flore recherchée	Norme	Méthode d'analyse
E.Coli	10 UFC/g	LAB.MI.282.V01
Staphylocoques coagulase +	100 UFC/g	LAB.MI.284.V01
Clostridium perfringens	30 UFC/g	LAB.MI.283.V01
Salmonelles	Abs. /25g	MSRV LAB.MI.087.V06
Listeria	Abs. /25g	Méthode AES 10/03-09/00

Produit conforme aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003 non soumis à l'obligation d'étiquetage OGM et n'ayant subi aucun traitement ionisant.

ALLERGENES en tant qu'ingrédients

(Règlement (UE) N°1169/2011)

	OUI	NON		OUI	NON
Œufs et dérivés		X	Lait et dérivés	X	
Crustacés et dérivés		X	Gluten et dérivés	X	
Mollusques et dérivés		X	Lupin		X
Poissons et dérivés		X	Céleri et dérivés		X
		X			X
Arachides et dérivés		X	Moutarde et dérivés		X
Soja et dérivés		X	Sésame et dérivés		X
Fruit à coques et dérivés		X	Sulfites et anhydride sulfureux		X

SCHEMA D'ELABORATION

Réception et stockage des matières premières → Récupération des matières premières → Fabrication de la garniture et de la pâte → Assemblage → Dépôt des plaques sur chariot → Cuisson → Passage en cellule de refroidissement → Stockage avant conditionnement → Conditionnement → Encartonnage & palettisation → Stockage avant expédition → Expédition

ENVIRONNEMENT

Nous trions tous nos déchets afin de réduire au maximum le volume de nos Déchets Industriels Banaux. Ainsi, chaque année nous améliorons notre ratio DIB/tonnage produits finis. Nos déchets organiques sont également valorisés en méthanisation.

	REDACTEUR	VERIFICATEUR	APPROBATEURS	
Nom	A.ZAPPIA	C. ROFFAT	E. BROCHOT	D. MOISSONNIER
Fonction	R.Q.	D.Q.G.	P.D.G.	D. Commercial
Date	22/03/2019	22/03/2019	22/03/2019	22/03/2019
Visa				