

PIZZA STEAK & CHEESE

Prête à Servir

840g

Code article : 7194



IT/PZ/IFTRCSCH

Date : 30/04/25

Indice de révision :

Page 1 sur 2

Date révision :

- ♦ Plat généreux.
- ♦ 12,8% de Fromages (Cheddar fondu et Mozzarella).
10,8% de viande de bœuf.
- ♦ Barquette cellulose 100% recyclable.

Produit frais, transformé en France.



Suggestion de présentation

COMPOSITION

Pizza à base de viande de bœuf, cheddar fondu et de mozzarella.

Pâte levée 39% (farine de **blé** - eau - huile tournesol - levure - sel) - pulpes de tomates au jus - viande de bœuf 10,8% (Origine : France) - **cheddar** fondu 7,7% (**cheddar** 3,4% - **fromages** - eau - protéines de **lait** - **beurre** - sel de fonte : E331 - colorant : E160c) - **Mozzarella** 5,1% - oignons - eau - miel - purée de tomates double concentrée - farine de **blé** - amidon modifié de maïs - sel - sucre - gingembre - ail - paprika - curry - piment - fond de canard [extrait de canard (Origine : France) - eau - graisse de canard] - huile d'olive - basilic - arômes naturels - maltodextrine - herbes de Provence - origan - marjolaine - sirop de glucose - fécule de pomme de terre - poivre - huile de tournesol - jus concentré d'oignon.

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

CONDITIONS D'UTILISATION

Retirer le produit de la poche plastique et mettre la pizza avec son support directement dans le four.

Réchauffer suivant les conditions de préparation avant de consommer le produit.

Four de 120°C à 150°C, réchauffer environ 15-20min.

Four de 150°C à 180°C, réchauffer environ 10-15min.

Nous vous déconseillons l'usage du micro-ondes.

RECYCLAGE

Barquette : à recycler

Film : à jeter

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeurs moyennes pour 100g*

ÉNERGIE	1048 kJ (soit 250 kcal)
MATIÈRES GRASSES	10%
dont Acides Gras Saturés	4,0%
GLUCIDES	28%
dont Sucres	5,4%
FIBRES	1,9%
PROTÉINES	11%
SEL	1,30%
CALCIUM (mg)	48

*Valeurs obtenues par calcul

MG<15%

P/L > 1

Sans huile de palme

Calories

250 kcal

Pour 100g



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 protidique 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	14	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.

	RÉDACTEUR	VÉRIFICATEUR	APPROBATEURS	
Nom	C. ROFFAT	M. RIGAUD	V. LEFÈVRE	D. MOISSONNIER
Fonction	D.Q.G.	A.Q.	A.D.	D. Commercial
Date	30/04/25	30/04/25	30/04/25	30/04/25
Visa				

DONNÉES LOGISTIQUES

N° d'agrément communautaire : FR 38.337.003 UE
Code emballer : Emb. 38 337A

Fabriqué à : Rives (38)

BARQUETTE

Composition	Poids (g)	Dimensions ext (mm)	Volume (dm ³)
CELLULOSE/PE/EVOH	62	300 x 200 x 38	2,28

COLIS

Poids (g)	Dimensions ext (mm)	Volume (dm ³)
131	425 x 328 x 91	12,69

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	3,74	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	232	188,16

Palette bois 800 x 1200mm (Hauteur maximum : 1057 mm, palette comprise)

CRITÈRES MICROBIOLOGIQUES

Flore recherchée	Norme	Méthode d'analyse
E.Coli	10 UFC/g	Méthode interne selon NF ISO 16649-2
Staphylocoques coagulase +	100 UFC/g	Méthode interne selon NF EN ISO 6888-1
Clostridium perfringens	30 UFC/g	Méthode interne selon NF EN ISO 7937
Salmonelles	Abs. /25g	BRD 07/11-12/05
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.

ALLERGÈNES 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
Arachides et dérivés		X	Moutarde et dérivés		X
Soja et dérivés		X	Sésame et dérivés		X
Fruits à coque et dérivés		X	Sulfites et anhydride sulfureux		X

SCHÉMA 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.

	RÉDACTEUR	VÉRIFICATEUR	APPROBATEURS	
Nom	C. ROFFAT	M. RIGAUD	V. LEFÈVRE	D. MOISSONNIER
Fonction	D.Q.G.	A.Q.	A.D.	D. Commercial
Date	30/04/25	30/04/25	30/04/25	30/04/25
Visa				