



UNE FRAÎCHEUR À CROQUER

Mise à jour : mardi 26 mai 2020

Pizza fromage 170 g

Code article : AR00373 -



3505340050311



Réalisée à partir d'une pâte à pain pétrie par nos boulangers, cette pizza est garnie de tomates, de mozzarella, d'emmental français, le tout subtilement relevé d'un mélange de romarin, de sarriette, de thym, de basilic et de marjolaine.

LISTE DÉTAILLÉE DES INGRÉDIENTS

INGRÉDIENTS :

Pain spécial 50% : Farine (Farine de **blé**, **gluten de blé**, farine de **blé** malté, acide ascorbique, levain de germe de **blé** dévitalisé déshydraté, **gluten vital de blé**), eau, levure, sel.

Garniture 50% : Tomate, Mozzarella (**lait** de vache pasteurisé, sel, **ferments lactiques**, coagulant, correcteur d'acidité : acide citrique), Emmental - France (**lait** de vache, sel, ferments lactiques, coagulant), fécule de pomme de terre, sel, poivre, sucre, oignons, ail, origan, herbes de Provence.

ALLERGÈNES : Gluten de blé, produits laitiers.

MENTIONS TECHNIQUES

Agrément sanitaire :	FR 74.268.010 CE
Date limite de consommation :	9 Jours
Conservation :	A conserver entre 0 et 4 °C.
Durée de vie après ouverture :	48h00 sous film.
Produit conditionné sous atmosphère :	Non
Origine des ingrédients :	France - Union Européenne
Information OGM :	Absence. Ingrédients non OGM, non produits à partir d'OGM, ne contenant pas d'ingrédients produits à partir d'OGM.
Information ionisation :	Absence. Ingrédients ne subissant pas de traitement ionisant.

VALEURS NUTRITIONNELLES

	Pour 100 g	1 portion (170 g)	% des AQR* par portion	
Energie	974 KJ 231 Kcal	393 Kcal	20 %	20 %
Matières grasses	6,5 g	11,1 g	16 %	 Des AQR
dont acides gras saturés	3,8 g	6,5 g	32 %	
Glucides	34,0 g	57,8 g	22 %	
dont sucres	3,9 g	6,6 g	7 %	
Protéines	9,4 g	16,0 g	32 %	
Sel	96,0 g	163,2 g	2 720 %	

* Repères Nutritionnels Journaliers basés sur les besoins d'une femme adulte (2000 Kcal). Ces valeurs peuvent varier selon l'âge, le sexe.

CRITÈRES BACTÉRIOLOGIQUES

Recommandations Afssa-Saisie n° 2007-SA-0174 du 13 mars 2008, GBPH SYNAFAP, Règlement CE 2073/2005 modifié.
Laboratoire conseil : ABIOLAB - 38.

Germes recherchés	Méthodes	Unités	Résultats	Critères
BACTERIES SULFITO-REDUCTRICES ANAEROBIES 37°C	NF ISO 15213	UFC/g	<10	<100
ESCHERICHIA COLI BETA GLUCURONIDASE POSITIVE 44°C	NF ISO 16649-2	UFC/g	<10	<10
STAPHYLOCOQUES A COAGULASE POSITIVE 37°C	NF EN ISO 6888-2	UFC/g	<10	<100
SALMONELLA SPP (recherche)	BKR 23/07-10/11	/25g	Absence	Absence
LISTERIA MONOCYTOGENES (recherche)	BKR 23/02-11/02	/25g	Absence	Absence