

Edité le 20/07/22

Fiche technique établie selon la réglementation 1169/2011**DEFINITION**

Fonds de pizza précuits.

COMPOSITION ET DECLARATION LEGALEFarine de blé tendre type « 00 » (**gluten**), eau, huile d'olive extra vierge, sel, levure, conservateur : acide sorbique, extrait d'orge malté (**gluten**) (orge malté, maïs), semoule de blé dur (**gluten**) moulue, farine de riz, arôme.**DECLARATION ALLERGENES**

Contient en l'état et/ou dérivés : gluten.

MODE DE PREPARATION

Finir la cuisson (à blanc) à 280°C pendant 3-4 minutes en chaleur statique, ou à 250°C pendant 5-6 minutes en four à convection.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES (valeurs théoriques pour 100g de produit)

Energie : (kJ):	1080
Energie : (kcal):	255
Matières grasses en g	2.9
Dont acides gras saturés en g	0.5
Glucides en g	48
Dont sucres en g	1.7
Fibres	8.7
Protéines en g	2.0
Sel (Nax2.5) en g	1.2

Source : données fournisseur

STOCKAGE - DUREE DE VIE

A conserver dans un local sec, frais et sain, à l'abri de la lumière.

DDM = 4 mois en emballage fermé d'origine.

Après ouverture, se conserve au réfrigérateur pendant 2-3 jours.

CONDITIONNEMENT

Fonds emballés individuellement dans un sachet plastique sous atmosphère modifiée ;

Poids net d'1 fond : 250g

Carton de 12 fonds.

Remarque L'information contenue dans nos fiches techniques est conforme aux exigences de la réglementation en vigueur et tient compte des informations les plus approfondies compte tenu de l'état actuel de nos recherches et de la technique. Il est rappelé que nos produits sont destinés à une utilisation et à un usage exclusivement alimentaire à l'exclusion de tout autre usage. L'utilisateur est seul responsable, tant à son égard qu'à l'égard des tiers, y compris des consommateurs, de l'utilisation qu'il fera de nos produits. Dans la mise en œuvre de ceux-ci, il devra respecter la réglementation en vigueur dont il devra vérifier personnellement l'existence ainsi que l'adéquation à l'utilisation souhaitée. L'utilisateur ne pourra, en aucun cas, rechercher la responsabilité de notre société pour l'utilisation qu'il fera de nos produits quelles que soient les circonstances et quelles qu'en soient les conséquences.