

# Fiche Technique

PIZZA  
**PRODUIT**

## MELANGE PIZZA

### DESCRIPTION DU PRODUIT

Le produit doit être exempt de toutes saveurs et odeurs étrangères (moisi, rance).

#### COMPOSITION :

Marjolaine\*, origan\*, thym\*.

\*= produit issu de l'agriculture biologique

Mélange présenté en feuille coupée.

### ORIGINE ET CONTRÔLE

Mélange fabriqué en France.

Organisme de contrôle de l'agriculture biologique : Bureau Veritas FR-BIO-10

Ce produit ne contient ni additif, ni arôme, ni OGM et n'a pas été ionisé.

### PARAMETRES PHYSICO-PHYSIQUES

Teneur en eau max% (m / m), max = 12

Taux de matière étrangère en % = 1

Taux de pesticides < à la limite légale imposée et garantie par la certification Agriculture Biologique

### CRITERES MICROBIOLOGIQUES

Micro-aérobie à 30°C	Max $5 \times 10^6$ / g	
E.coli / g	Max 100	
Spores de moisissures / g	Max 30000	
Salmonelles dans 25 g	Absence	

### ALLERGENES

Présence de moutarde graine dans nos locaux.

Maîtrise du risque de contamination croisée (information du personnel, lots de moutarde identifiés et séparés, nettoyage).

### STOCKAGE-DUREE DE VIE

Conserver à moins de 25°C dans des locaux propres, secs et à l'abri de la lumière.

DLUO : 2 ans compter du conditionnement

### VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g)

Energie (en Kcal)	336,686	Protéines (g)	10,9124	Eau (g)	7,5225
Glucides (g)	50,5927	Lipides (g)	8,2318	Sodium (mg)	48,951
Dont sucres (g)	3,2934	Dont A.G. saturés (g)	3,7349	soit Sel (mg)	122,38