



## FICHE TECHNIQUE

Document  
FT/SD/0201131

# Sauce Nappage Pizza

Version  
N°1  
Date  
10/03/10

Page  
1/2

### Ingrédients:

Purée et chair de tomate, oignon, huile de tournesol et d'olive, sucre, amidon transformé de pomme de terre, sel, ail, origan, poivre, thym, laurier.

### Valeurs énergétiques et nutritionnelles moyennes pour 100g:

43 kcal / 182 kJ  
Protéines 1,0g  
Glucides 6,7g  
Lipides 1,9g  
Sodium 0,58g



**Conditions de Stockage:** dans son emballage fermé, tenu à l'abri de la lumière et de la chaleur. A conserver au frais et à consommer dans les 2 jours après ouverture.

**DLUO :** 24 mois

**Poids net - contenance - format :** 1.950 kg / 2,5L / sachet Doypack ®

**Nombre de Portions:** 1 poche pour garnir 15 pizzas (selon diamètre)

### Garantie:

**Sans OGM:** absence d'utilisation de toute substance issue ou produite à partir d'OGM conformément à la réglementation en vigueur n° 1829/2003.

**Ionisation/ Colorants/Conservateurs:** Absence

**Origine des matières premières:** Union Européenne.

**Origine de la transformation:** France.

### Mode d'emploi:

Mode de réchauffage au bain-marie, plonger la poche fermée 35 min dans l'eau frémissante, ou au four vapeur.

### Détails Emballages:

Complexe PET/ALU/PP.

Doypack ® de dimensions 205x300mm. Poches imprimées « Serge DAVIN ».

Codification du produit: marquage au jet d'encre sur la poche, DLUO sous la forme JJ/MM/AAAA + lettre année + n° de lot.

Codification carton : étiquette traçabilité carton, code EAN 128.

GENCOD 3 26093 201131 5

#### Palettisation

3 UVC / carton  
16 cartons/couche  
4 couches / palette  
192 UVC / palette

#### Dimensions

PCB en mm:  
295x180x181  
PALETTE EUR  
80x120:  
H = 80 cm

#### Poids Brut

6.125 Kg  
390,00 Kg



## FICHE TECHNIQUE

Document  
FT/SD/0201131

# Sauce Nappage Pizza Extra

Version  
N°1

Date  
10/03/10

Page  
2/2

### Caractéristiques Physico-Chimique:

pH compris 3,8 et 4,0  
Brix compris entre 12,0 et 12,5



### Caractéristiques Microbiologiques:

Stabilité à l'étuve à 37° conformément aux normes NF V08-402.

### Caractéristiques Organoleptiques:

Une recette à base de tomates cuisinées avec oignons. Riche en tomates (pulpe et purée).

Une recette avec une liaison adaptée pour éviter le détrempeage des pâtes à pizza. Une belle couleur uniforme. Une réduction minimale en cours de cuisson.

### Conseils d'utilisation:

Grâce à sa liaison adaptée, ce nappage vous permettra de réaliser vos pizzas, quiches, tartes à la tomate, tourtes et feuilletés divers. Vous pouvez également utiliser ce nappage pour la confection de viandes en sauces ou pour agrémenter un filet de poisson.

Un trait d'huile d'olive, de la fleur de thym, de l'ail confit ou encore quelques rondelles d'olive...

### Allergènes:

Céréales contenant du gluten ( à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées), et produits à base de ces céréales	ABSENCE
Crustacés et produits à base de crustacés	ABSENCE
Œufs et produits à base d'œufs	ABSENCE
Poissons et produits à base de poissons	ABSENCE
Arachides et produits à base d'arachides	ABSENCE
Soja et produits à base de soja	ABSENCE
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)	ABSENCE
Fruits à coques, à savoir amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia et noix du Queensland, et produits à base de ces fruits.	ABSENCE
Céleri et produits à base de céleri	ABSENCE
Moutarde et produits à base de moutarde	ABSENCE
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	ABSENCE
Anhydride sulfureux et sulfites ajoutés en concentration d'au moins 10mg/kg ou 10mg/litre exprimés en SO <sup>2</sup>	ABSENCE
Lupins et produits à base de lupin	ABSENCE
Mollusques et produits à base de mollusques	ABSENCE