Edité février 2026

Descriptif technique pour pizza

Code article 182032 **SAUCE PIZZA AROMATISEE BTE**

N° de lot : 07-27 **Description:** **PRODUITS POUR PIZZA**

Famille produit	2°GAMME : produits agricoles et préparations (cuisinés) pasteurisés ou appertisés (conserves), conservés à température ambiante.
Caractéristique produit	Sauce tomate pour pizza, à base de tomates (95% minimum). Prête à l'emploi pour le nappage des pizzas. Consistance liquide homogène, dense, sans morceaux. Granulométrie fine, sans pépins, permettant une application lisse et uniforme.
Origine MP	France / UE
Conditionnement	Bte 5/1 ou bag in box 5kg
Calibre	Granulométrie fine
DLC OU DDM résiduelle	9 mois
1ère Remarque	Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article 301045 **MELANGE MOZZARELLA ET CHEDDAR RAPES POUR PIZZA SG TYPE SCALAFIESTA OU EQUIVALENT**

N° de lot : 07-27 **Description:** **PRODUITS POUR PIZZA**

Famille produit	3°GAMME : produits agricoles et préparations cuisinées surgelées conservés des températures d'au moins -16°C.
Caractéristique produit	Mélange de Mozzarella (50% et de Cheddar orange (50%), râpée en julienne. Surgélation IQF
Origine MP	France / UE
Conditionnement	Sac de 1 à 5kg max
DLC OU DDM résiduelle	9 mois
1ère Remarque	Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article 301046 **FROMAGE RAPE POUR PIZZA A BASE DE MOZZARELLA SG TYPE SCALAMIX OU EQUIVALENT**

N° de lot : 07-27 **Description:** **PRODUITS POUR PIZZA**

Famille produit	3°GAMME : produits agricoles et préparations cuisinées surgelées conservés des températures d'au moins -16°C.
Caractéristique produit	Mélange de Mozzarella (50% et de substitut de fromage (50%), râpée en julienne. Surgélation IQF
Origine MP	France / UE
Conditionnement	Sac de 1 à 5kg max
DLC OU DDM résiduelle	9 mois
1ère Remarque	Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **301047** **MIETTES DE ROQUEFORT SG**

N° de lot : 07-27 **Description:** **PRODUITS POUR PIZZA**

Famille produit	3°GAMME : produits agricoles et préparations cuisinées surgelées conservés des températures d'au moins -16°C.
Caractéristique produit	Miettes de Roquefort AOP, fines découpes. Surgélation IQF
Origine MP	France
Calibre	Miettes 4 à 10mm
Conditionnement	Sac de 500gr à 2kg
DLC OU DDM résiduelle	9 mois
1ère Remarque	Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.
2nde Remarque	**Roquefort AOP**

Code article **313035** **PLAQUE PIZZA PREPOUSSEE SG**

N° de lot : 07-27 **Description:** **PRODUITS POUR PIZZA**

Famille produit	3°GAMME : produits agricoles et préparations cuisinées surgelées conservés des températures d'au moins -16°C.
Caractéristique produit	Plaque pizza prépoussée, piquée, surgelée individuellement. Forme rectangulaire. Texture : croûte croustillante, mie moelleuse après cuisson.
Origine MP	France / UE
Calibre	Plaque de 50 x 32cm (+/-1cm), 815gr env.
Conditionnement	Ct 5 à 10 unités
DLC OU DDM résiduelle	6 mois
1ère Remarque	Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **363017** **POULET BARBECUE LAMELLES SG**

N° de lot : 07-27 **Description:** **PRODUITS POUR PIZZA**

Famille produit	3°GAMME : produits agricoles et préparations cuisinées surgelées conservés des températures d'au moins -16°C.
Caractéristique produit	Viande de poulet avec un assaisonnement barbecue, cuite et découpée en lamelles. Surgélation IQF
Origine MP	France / UE
Calibre	Lamelles 6mm d'épaisseur (+/-1mm)
Conditionnement	Sac de 1 à 5kg max
DLC OU DDM résiduelle	9 mois
1ère Remarque	Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **71020** **CHORIZO TRANCHÉ PIZZA SG**

N° de lot : 07-27 **Description:** **PRODUITS POUR PIZZA**

Famille produit	3°GAMME : produits agricoles et préparations cuisinées surgelées conservés des températures d'au moins -16°C.
Caractéristique produit	Chorizo pur porc en tranche. Surgélation IQF
Origine MP	France / UE
Calibre	Ø rondelles 32mm (+/-2)
Conditionnement	Sac de 1 à 5kg max
DLC OU DDM résiduelle	9 mois
1ère Remarque	Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **71021** **LAMELLES KEBAB SG**

N° de lot : 07-27 **Description:** **PRODUITS POUR PIZZA**

Famille produit	3°GAMME : produits agricoles et préparations cuisinées surgelées conservés des températures d'au moins -16°C.
Caractéristique produit	Préparation à base de viande de dinde et de veau, assaisonnée kébab, précuites, puis émincés en lamelles. Surgélation IQF
Origine MP	France / UE
Calibre	Lamelles : longueur entre 25 et 85mm, largeur 22mm env.
Conditionnement	Sac de 1 à 5kg max
DLC OU DDM résiduelle	9 mois
1ère Remarque	Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **71057** **MERGUEZ TRANCHÉE PIZZA SG**

N° de lot : 07-27 **Description:** **PRODUITS POUR PIZZA**

Famille produit	3°GAMME : produits agricoles et préparations cuisinées surgelées conservés des températures d'au moins -16°C.
Caractéristique produit	Merguez grillée en rondelles, précuites. Surgélation IQF
Origine MP	France / UE
Calibre	Ø rondelles 19mm (+/-2), épaisseur 8mm (+/-3)
Conditionnement	Sac de 1 à 5kg max
DLC OU DDM résiduelle	9 mois
1ère Remarque	Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.