

**DESCRIPTION ET QUALITES ORGANOLEPTIQUES**

 Pâton à pizza cru – recette française  
 \*Tradizione = traditionnel

Saveur / Goût	Après cuisson, goût de pâte à pain.	Tolérance(s)	/
Texture	Mie alvéolée, moelleuse.	Tolérance(s)	/

Produit à poids variable: NON

**CONSEILS DE CONSERVATION**

 DDM 12 mois à -18°C  
 Bien refermer le sachet plastique et le carton après avoir entamé le carton et l'utiliser rapidement.

**SURGELES (NE PAS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELE)**
**CONSEILS D'UTILISATION**

 Décongeler 16h à 48h à 4°C dans un bac hermétique. Laisser reposer 15 à 30 min à température ambiante. Etaler le produit après l'avoir fariné. Garnir.  
 Cuisson : 3 à 4 min entre 320°C et 350°C au four à pizza ou 4 à 6 min entre 250°C et 280°C au four convoyeur.

**INGREDIENTS**

Farine de blé, eau, huile végétale (colza), levure, sel, sucre, farine de blé malté, gluten de blé, émulsifiant E471 (100% d'origine végétale), enzymes : amylases, hémicellulases, glucose-oxydases, agent de traitement de la farine E300.

Allergène(s): Gluten.

Contamination(s) croisée(s): Graines de sésame, Lait.


**DONNEES COMPLEMENTAIRES**

Soumis à étiquetage OGM	NON	Produit ionisé	NON	Végétarien	OUI
Végétalien / Végan	OUI	Sans Gluten	NON	Contient de l'alcool (à l'exclusion du vinaigre)	NON
Contient du porc	NON	Contient de la présure animale	NON		

- Origine produit fini: France - Code emballer: EMB 59 355 D

- Label(s) qualité: Aucun.

**VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g ou 100mL)**

Energie (kJ)	997	Energie (kcal)	236
Matières grasses (g)	4,3	dont acides gras saturés (g)	<0,5
Glucides (g)	40	dont sucres (g)	<0,5
Fibres alimentaires (g)	/	Protéines (g)	7,9
Sel (g)	1,2		

**CRITERES MICROBIOLOGIQUES**

Salmonella	Absence dans 25 g	ASR	< 100 ufc/g
Coliformes totaux	< 10 000 ufc/g	Coliformes thermo tolérants	< 100 ufc/g
Staphylocoques dorés	< 100 ufc/g	Listeria	< 10 ufc/g

**CONDITIONNEMENT ET DONNEES LOGISTIQUES**

	CARTON de 50 pièces		
	Unité	Carton	Palette
Nature emballage	Sachet plastique.	Carton	/
EAN 13 ou 14	/	3520730002350	/
Poids net (Kg)	200g (+/- 5%)	10,00	630
Poids net égoutté (Kg)	/	/	/
Poids brut (Kg)	200 g	10,50	677
Dimensions L x l x h (mm)	/	384 x 256 x 234	1200 x 800 x 1790
EAN 128	/	OUI	OUI

Palettisation	Unités / palette	Cartons / couches	Couches / palette	Cartons / palette
	3150	9	7	63

Données fournies à titre indicatif, seules les mentions portées sur les emballages des produits font foi.