

DESCRIPTION ET QUALITES ORGANOLEPTIQUES

Pâton pizza, produit cru

Saveur / Goût	De pâte à pain.	Tolérance(s)	/
Texture	Pâte à pain.	Tolérance(s)	/

Produit à poids variable: NON

CONSEILS DE CONSERVATION

DDM 12 mois à -18°C

Après décongélation, conserver entre 0°C et +4°C et consommer dans les 24 à 72h dans des bacs hermétiques.

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

- Décongélation: 24h à 72h dans des bacs plastiques hermétiques à 4°C.
- Laisser reposer 30 min à 1h à température ambiante.
- Galeter le produit après l'avoir fariné. Garnir.
- Cuisson: 3 à 4 min à 320°C sur four à pizza.

INGREDIENTS

 Farine de **blé** (origine: Belgique), eau, huile d'olive (1,8%), sel, levure, farine de **blé** malté, gluten de **blé**, enzymes: amylases, xylanases, agent de traitement de la farine: E 300.

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)	955	Energie (kcal)	226
Matières grasses (g)	2,7	dont acides gras saturés (g)	0,4
Glucides (g)	42	dont sucres (g)	1,1
Fibres alimentaires (g)	/	Protéines (g)	7.3
Sel (g)	1,6		

CRITERES MICROBIOLOGIQUES

Moisissures	< 1 000 ufc/g	Escherichia coli	< 10 ufc/g
ASR (46°)	< 100 ufc/g	Bacillus cereus présumptifs (30°C)	< 100 ufc/g
Coliformes totaux présumés (30°C)	< 100 000 ufc/g	Listéria monocytogènes 37°C	Absence dans 25g
Salmonella	Absence dans 25g	Staph. à coagulase positive (37°C)	< 100 ufc/g

CONDITIONNEMENT ET DONNEES LOGISTIQUES

	CARTON de 45 pièces			
	Unité	Carton	Palette	
Nature emballage	Sache plastique bleue en HDPE (polyéthylène à la haute densité)	Carton	/	
EAN 13 ou 14	/	13429712200098	/	
Poids net (Kg)	220 g (+/- 9 g)	9,90	624	
Poids net égoutté (Kg)	/	/	/	
Poids brut (Kg)	220 g	10,40 g	681	
Dimensions L x l x h (mm)	Ø d'étalement = 29 à 38 cm	384 x 256 x 234	1200 x 800 x 1790	
EAN 128	/	OUI	OUI	
Palettisation	Unités / palette 2835	Cartons / couches 9	Couches / palette 7	Cartons / palette 63

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