

DESCRIPTION ET QUALITES ORGANOLEPTIQUES

Pâte à pizza, produit cru.

Saveur / Goût	Neutre, légèrement levurée.	Tolérance(s)	/
Texture	Texture permettant l'étirement du pâton. Après cuisson: croustillante, alvéolage irrégulier.	Tolérance(s)	Etirement difficile, texture spongieuse.

Produit à poids variable: NON

CONSEILS DE CONSERVATION

DLC 29 jours entre 0°C et +8°C
A conserver en chambre froide positive.

FRAIS

CONSEILS D'UTILISATION

A consommer immédiatement après ouverture.
Conseils de mise en œuvre: Sortir le pâton de sa coque. Passer le produit dans la semoule de blé dur ou de la farine puis terminer l'étalement du produit à la main.
Cuisson: Garnir, puis cuire sur sole à 320°C pendant 3 minutes.

INGREDIENTS

Farine de **blé**, eau, gluten de **blé**, sel, poudres à lever (E575, E501), sucre, vinaigre en poudre, levure désactivée, agent de traitement de la farine (E300).

Note : huile de colza utilisée par pulvérisation afin de faciliter le conditionnement du produit.

Allergène(s): Gluten.
Contamination(s) croisée(s): Aucune.



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 67 205
- Label(s) qualité: Aucun.

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g ou 100mL)

Energie (kJ)	947	Energie (kcal)	223
Matières grasses (g)	1,2	dont acides gras saturés (g)	0,23
Glucides (g)	44,5	dont sucres (g)	3,6
Fibres alimentaires (g)	/	Protéines (g)	8,1
Sel (g)	1,75		

CRITERES MICROBIOLOGIQUES

Flore aérobic 30°C	< 100 000 ufc/g	Flore lactique	A rechercher
Rapport flore aérobic / lactique	100	Moisissures	< 1000 ufc/g
Escherichia Coli	< 10 ufc/g	Staphylocoques à coagulase +	< 100 ufc/g
Bacillus Cereus	< 100 ufc/g	Salmonella	Absence dans 25g
Listeria monocytogenes	Absence dans 25g		

CONDITIONNEMENT ET DONNEES LOGISTIQUES

	CARTON de 12*2 pièces		
	Unité	Carton	Palette
Nature emballage	Film supérieur : PE PEEL/EVOH/PE/BOPET Film inférieur : PE PEEL/PA/ EVOH/PA/PP	Carton	/
EAN 13 ou 14	/	3520730030957	/
Poids net (Kg)	280g (-1,5%)	6,72	591
Poids net égoutté (Kg)	/	/	/
Poids brut (Kg)	280 g	7,27	665
Dimensions L x l x h (mm)	120 (+/- 20)	387 x 294 x 163	1200 x 800 x 1940
EAN 128	/	OUI	OUI
Palettisation	Unités / palette 2112	Cartons / couches 8	Couches / palette 11
			Cartons / palette 88

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