

DESCRIPTION ET QUALITES ORGANOLEPTIQUES

Pâton à pizza, pré-abaisé, produit cru.

Saveur / Goût	Après cuisson, goût de pâte à pizza.	Tolérance(s)	/
Texture	Après mise en œuvre, croustillant extérieurement et mie moelleuse.	Tolérance(s)	/

Produit à poids variable: NON

CONSEILS DE CONSERVATION

DDM 6 mois à - 18°C
Après décongélation à +4°C : déconseillé

SURGELES (NE PAS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELE)

CONSEILS D'UTILISATION

Laisser décongeler le produit pendant 45 min. minimum à température ambiante*, suivant la température du local en évitant les sources de chaleur et les courants d'air. Terminer l'étalement du produit à la main. Garnir, puis cuire sur sole à 320°C pendant environ 3 min.
Bien refermer le sachet et le carton après avoir entamé le carton et l'utiliser rapidement.

*Analyse microbiologique validée après 2h de décongélation à température ambiante.

INGREDIENTS

Farine de **blé**, eau, semoule de **blé** dur, levure, huile de colza, sel, sucre, levure désactivée, émulsifiant E472e (100% végétale), antioxydant E300, enzyme : xylanases.

Allergène(s): Gluten.

Contamination(s) croisée(s): Fruits à coques (Fruits à coque), Graines de sésame, Lait, Œufs, Soja.



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 59 271 A

- **Label(s) qualité**: Aucun.

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g ou 100mL)

Energie (kJ)	986	Energie (kcal)	233
Matières grasses (g)	2,5	dont acides gras saturés (g)	0,2
Glucides (g)	44	dont sucres (g)	0,4
Fibres alimentaires (g)	/	Protéines (g)	7,4
Sel (g)	0,4		

CRITERES MICROBIOLOGIQUES

Salmonella	Absence dans 25g	E. Coli	< 10 ufc/g
Staphylocoques aureus	< 100 ufc/g	Bacillus cereus	< 100 ufc/g

CONDITIONNEMENT ET DONNEES LOGISTIQUES

	CARTON de 50 pièces		
	Unité	Carton	Palette
Nature emballage	Sache plastique	Carton	/
EAN 13 ou 14	/	3429711201570	/
Poids net (Kg)	180 g (+/- 20 g)	9,00	504
Poids net égoutté (Kg)	/	/	/
Poids brut (Kg)	180 g	9,46	545
Dimensions L x l x h (mm)	Ø 180 (+/- 15)	380 x 280 x 240	1200 x 800 x 1830
EAN 128	/	OUI	OUI

Palettisation	Unités / palette	Cartons / couches	Couches / palette	Cartons / palette
		2800	8	7

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