

**DESCRIPTION ET QUALITES ORGANOLEPTIQUES**

Fonds traditionnels à base de farine intégrale. Produits étirés à la main, précuits au feu de bois.

Saveur / Goût	Typique des produits de boulangerie	Tolérance(s)	/
Texture	Croustillante	Tolérance(s)	/

Produit à poids variable: NON

**CONSEILS DE CONSERVATION**

DDM 12 mois à - 18°C  
Après décongélation, conserver à +4°C et consommer dans les 72h sachet fermé.

**SURGELES (NE PAS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELE)**

**CONSEILS D'UTILISATION**

Scal vous conseille les cuissons suivantes:

- Four ventilé: 5 min à 220°C
- Four à pizza: 3 min à 320°C
- Four infrarouge: 2 min à 320°C
- Distributeur automatique: 2 min à 220°C

**INGREDIENTS**

Farine de **blé** intégrale 38 %, eau, semoule de **blé**, huile d'olive, levure, huile d'olive extra vierge, sel.

**Allergène(s):** Gluten.

**Contamination(s) croisée(s):** Lait, Moutarde, Poissons, 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: Italie - Estampille sanitaire: IT D3Z6Q CE

- Label(s) qualité: Aucun.

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

Energie (kJ)	1102	Energie (kcal)	261
Matières grasses (g)	5,2	dont acides gras saturés (g)	0,7
Glucides (g)	43	dont sucres (g)	1,1
Fibres alimentaires (g)	4,5	Protéines (g)	8,4
Sel (g)	1,2		

**CRITERES MICROBIOLOGIQUES**

Coliformes totaux	< 500 ufc/g	E. Coli	< 10 ufc/g
Staphylococcus Aureus	< 100 ufc/g	Salmonella spp	Absence dans 25 g
Listeria monocytogenes	Absence dans 25 g		

**CONDITIONNEMENT ET DONNEES LOGISTIQUES**

	CARTON de 6*2pcs		
	Unité	Carton	Palette
Nature emballage	Sachet plastique en HDPE bleu	Carton	/
EAN 13 ou 14	3520730034795	3520730034801	/
Poids net (Kg)	240 g	2,88	161
Poids net égoutté (Kg)	/	/	/
Poids brut (Kg)	240 g	3,26	208
Dimensions L x l x h (mm)	Ø 250 (+/- 10)	393 x 285 x 280	1200 x 800 x 2110
EAN 128	/	OUI	OUI

Palettisation	Unités / palette	Cartons / couches	Couches / palette	Cartons / palette
	672	8	7	56

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