

#### DESCRIPTION ET QUALITES ORGANOLEPTIQUES

Base de pâte à pain précuite.  
Produit conditionné sous atmosphère protectrice.

Saveur / Goût	Equilibré, goût de pâte à pain	Tolérance(s)	/
Texture	Pâte alvéolée, fine	Tolérance(s)	/

Produit à poids variable: NON

#### CONSEILS DE CONSERVATION

DDM 45 jours entre 0°C et +4°C  
Après ouverture, conserver à +4°C et consommer sous 24h.

FRAIS

#### CONSEILS D'UTILISATION

Garnir selon votre goût.  
Cuissons recommandées :  
- Four à pizza : 4 min. à 320°C  
- Four à air pulsé : 3/4 min. à 280°C  
- Four traditionnel : 6/7 min à 240°C

#### INGREDIENTS

Farine de **blé** tendre type "0", eau, farine de riz, levain de **blé** séché, huile d'olive extra vierge, sel, farine de **soja**, levure, semoule de riz, extrait de mal d'**orge**, farine de malt de **blé** tendre.

Peut contenir de l'épeautre.

**Allergène(s)**: Gluten, Soja.  
**Contamination(s) croisée(s)**: Moutarde.



#### 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  
- Label(s) qualité: Aucun.

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

Energie (kJ)	957	Energie (kcal)	226
Matières grasses (g)	1,8	dont acides gras saturés (g)	0,2
Glucides (g)	44	dont sucres (g)	1
Fibres alimentaires (g)	1,8	Protéines (g)	7,1
Sel (g)	1,1		

#### CRITERES MICROBIOLOGIQUES

Flore totale	< 10 000 ufc/g	Moisissures	< 1 000 ufc/g
Entérobactéries	< 10 ufc/g	Bacillus cereus	< 100 ufc/g
Espèces de Salmonella	Absence dans 25 g	Staphylocoque à coagulase +	< 100 ufc/g
Anaérobies sulfito-réducteur	< 10 ufc/g		

#### CONDITIONNEMENT ET DONNEES LOGISTIQUES

	CARTON de 8 sachets de 2 pièces		
	Unité	Carton	Palette
Nature emballage	Film plastique en CPA / PE, transparent	Carton	/
EAN 13 ou 14	3520730033606	3520730033590	/
Poids net (Kg)	230 g (+/- 5%)	3,92	235
Poids net égoutté (Kg)	/	/	/
Poids brut (Kg)	230 g	4,39	288
Dimensions L x l x h (mm)	Ø 290 (+/-5%)	400 x 400 200	1200 x 800 x 2150
EAN 128	/	NON	OUI

  

Palettisation	Unités / palette	Cartons / couches	Couches / palette	Cartons / palette
	960	6	10	60

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