

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 dans les 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 25g | Staphylocoque à coag. positive | < 100 ufc/g |
| Anaérobies sulfito-réducteur | < 10 ufc/g | | |

CONDITIONNEMENT ET DONNEES LOGISTIQUES

| | CARTON de 10 sachets de 2 pièces | | |
|---------------------------|------------------------------------|-----------------|-------------------|
| | Unité | Carton | Palette |
| Nature emballage | Film plastique CPA/PE, transparent | Carton | / |
| EAN 13 ou 14 | 3520730034412 | 3520730034429 | / |
| Poids net (Kg) | 230 g (+/- 5%) | 4,60 | 276 |
| Poids net égoutté (Kg) | / | / | / |
| Poids brut (Kg) | 230 g | 5,36 | 347 |
| Dimensions L x l x h (mm) | ovale : 320 x 190 (+/- 5%) | 400 x 400 x 200 | 1200 x 800 x 2150 |
| EAN 128 | / | NON | OUI |

| Palettisation | Unités / palette | Cartons / couches | Couches / palette | Cartons / palette |
|---------------|------------------|-------------------|-------------------|-------------------|
| | 1200 | 6 | 10 | 60 |

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