

DESCRIPTION ET QUALITES ORGANOLEPTIQUES

Base de pâte à pain précuite.

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 365 jours à -18°C
Après décongélation, conserver à +4°C et consommer dans les 4 jours lorsque le sachet est fermé.
Après ouverture, conserver à +4°C et consommer dans les 24h.

SURGELES (NE PAS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELE)

CONSEILS D'UTILISATION

Sortez votre pinsa de son sachet et laissez-la décongeler pendant 15min puis garnissez-la selon votre choix de recettes.

Cuisson recommandées :
- Four à pizza : 4min 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 malt 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
Espèce de Salmonella	Absence dans 25g	Staphylocoque à coag positive	< 100 ufc/g
Anaérobies sulfito-réducteur	< 10 ufc/g		

CONDITIONNEMENT ET DONNEES LOGISTIQUES

	CARTON de 16 pièces		
	Unité	Carton	Palette
Nature emballage	Film plastique HDPE bleu	Carton	/
EAN 13 ou 14	/	3520730033613	/
Poids net (Kg)	230 g (+/- 5%)	3,68	221
Poids net égoutté (Kg)	/	/	/
Poids brut (Kg)	230 g	4,30	283
Dimensions L x l x h (mm)	Ø 290 (+/- 5%)	600 x 300 x 170	1200 x 800 x 2190
EAN 128	/	NON	OUI

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