

DESCRIPTION ET QUALITES ORGANOLEPTIQUES

Farine de blé tendre T00 (T45) – Idéale pour Pizza

Saveur / Goût	Sans goût	Tolérance(s)	/
Texture	Farineuse	Tolérance(s)	/

Produit à poids variable: NON

CONSEILS DE CONSERVATION

 DDM 12 mois à température ambiante
 Conserver dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière.

AMBIANT

CONSEILS D'UTILISATION

 La farine convient pour une maturation de 20/24 heures à température ambiante puis conservée au réfrigérateur à 4°C pendant 5 jours maximum.
 La pizza cuite au four est très savoureuse.

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Force W	370 ± 15	Ténacité/extensibilité P/L	min 0,5	Falling number	min 300 secondes
Humidité	max 15,5%	Protéines (N x 5,70)	min 14%	Cendres	max 0,55%
Gluten sec	min 13%	Absorption	min 58%	Stabilité	min 16 minutes

INGREDIENTS

 Farine de **blé** tendre type 00 (origine UE et hors UE).

Allergène(s): Gluten.

Contamination(s) croisée(s): Graines de sésame, Moutarde, 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: / - Code emballer: /
 - Label(s) qualité: Aucun.

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g ou 100mL)

Energie (kJ)	1434	Energie (kcal)	338
Matières grasses (g)	1	dont acides gras saturés (g)	0,2
Glucides (g)	68	dont sucres (g)	0,5
Fibres alimentaires (g)	/	Protéines (g)	13
Sel (g)	< 0,01		

CRITERES MICROBIOLOGIQUES

Flore totale	< 100 000 ufc/g	Entérobactéries	< 300 ufc/g
Coliformes totaux	< 100 ufc/g	E. coli	< 10 ufc/g
Staphylocoques à coag. +	< 10 ufc/g	Bacillus cereus	< 50 ufc/g
Salmonella spp.	Absence dans 25 g	Levures	< 1 000 ufc/g
Moisissures	< 1 000 ufc/g		

CONDITIONNEMENT ET DONNEES LOGISTIQUES

	SAC de 5 kg		
	Unité	Carton	Palette
Nature emballage	Sac en cellulose vierge	/	/
EAN 13 ou 14	8007232504025	/	/
Poids net (Kg)	5 kg (min. 4,94 kg et max. 5,2 kg)	/	900
Poids brut (Kg)	5,03	/	925
Dimensions L x l x h (mm)	260 x 200 x 120	/	1200 x 800 x 1350
EAN 128	/	NON	NON

Palettisation	Unités / palette	Cartons / couches	Couches / palette	Cartons / palette
	180	18	10	180

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