



PARTENAIRE N°1 DES PROS DE LA PIZZA

FARINE PIZZA IDEAL W>210 "GMI" AMB FARINE PIZZA IDEAL W>210 5KG

FICHE TECHNIQUE

Création: 07/09/2022

Mise à jour: 26/09/2023

Code Article: 5000FIDE

Code Douane: 11010015

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 5 à 8 heures à température ambiante puis conservée au réfrigérateur à 4°C pendant 2 jours maximum.
La pizza cuite est moelleuse, le bord est croustillant.

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Force boulangère W	210 (+/-15)	Ténacité/ extensibilité P/L	> 0,5	Falling number	> 280 secondes
Humidité	< 15,5%	Protéines (N x 5,70)	> 11%	Cendres	< 0,55%
Gluten sec	> 10%	Absorption	> 54%	Stabilité	> 5 minutes

INGREDIENTS

Farine de blé tendre de type 00 (origine UE et non 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
- Label(s) qualité: Aucun.

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g ou 100mL)

Energie (kJ)	1417	Energie (kcal)	334
Matières grasses (g)	1	dont acides gras saturés (g)	0,2
Glucides (g)	70	dont sucres (g)	0,5
Fibres alimentaires (g)	/	Protéines (g)	10
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
Staphylocoque coagulase +	< 10 ufc/g	Bacillus cereus	< 50 ufc/g
Salmonella spp	Absence dans 25g	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	8007232504001	/	/
Poids net (Kg)	5 kg (min : 4,95 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.