



PARTENAIRE N°1 DES PROS DE LA PIZZA

FARINE PIZZA ITALIANA W>250 "GMI" AMB FARINE PIZZA ITALIANA W>250 5KG

Code Article: 5000FITA

Code Douane: 11010015

FICHE TECHNIQUE

Création: 07/09/2022

Mise à jour: 03/10/2024

DESCRIPTION ET QUALITES ORGANOLEPTIQUES

Farine de blé tendre T0 (T55) - 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

Farine convient pour une maturation de 8/12 heures à température ambiante puis conservée au réfrigérateur à +4°C pendant 3 jours maximum.

La pizza cuite au four est savoureuse, parfumée et légère. Le bord est particulièrement levé, appétissant et croustillant.

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Force W	min 250	Falling number	min 280 secondes	Humidité	max 15,5%
Protéines (N x 5,70)	min 12%	Cendres	max 0,65%	Gluten sec	min 11%
Absorption	min 56%	Stabilité	min 7 minutes		

INGREDIENTS

Farine de **blé** tendre type 0 (origine Italie).

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)	69	dont sucres (g)	0,5
Fibres alimentaires (g)	2,5	Protéines (g)	11
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	8007232504018	/	/
Poids net (Kg)	5 Kg (min. 4,94 Kg - max. 5,2 Kg)	/	900
Poids brut (Kg)	5,03 Kg	/	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
	180	10	18
			Cartons / palette
			180

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

SCAL S.A.S. - Société des Concepts Alimentaires -
Siège social : Z.A. de Courtabœuf N°1 – 20, avenue de la Baltique – 91140 VILLEBON-SUR-YVETTE
Tel : 01 69 82 85 85 – WWW.SCAL.FR