



DESCRIPTION ET QUALITES ORGANOLEPTIQUES

Pâton à pizza cru, surgelé – recette anglaise –

Goût : après cuisson, goût de pâte à pain

Forme : boule

Texture : mie alvéolée, moelleuse après cuisson

Calibre : poids unitaire 900gr (+/- 5%)

Composition : farine à haute teneur en gluten et protéines, eau, matière grasse végétale non hydrogénée (palme, colza), levure, sel, levure sèche à pouvoir réducteur et fermentaire, sucre, farine de blé malté, anti-oxygène E300, émulsifiant E471

Allergènes : gluten

Contamination croisée : lait, œuf, soja, fruits à coque, sésame

Soumis à étiquetage OGM : NON

Convient à une alimentation Halal : OUI

Convient à une alimentation Végétarienne (sans viande ni poisson): OUI



CRITERES MICROBIOLOGIQUES

Salmonelle	Abs dans 25gr
ASR	<100
Coliformes totaux	<10 000
Coliformes thermo tolérants	<100
Staphylocoques dorés	<100
Listéria	<10

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100gr)

Energie	246 Kcal / 1043 Kjou
Glucides	45%
Lipides	4.1%
Protéines	7.3%
Taux de MG sur produit fini	4.1%

CONSEILS DE CONSERVATION :

DLC / **DLUO** : 6 mois à -18°C

Après décongélation à +4°C :

Sachet fermé : NC

Sachet ouvert : NC

NE PAS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELE

CONSEILS D'UTILISATION :

Sortir les pâtons le jour J-1. Les placer dans un bac à pâton hermétiquement fermé en froid positif. Etaler les pâtons le jour J.

>>>> INFORMATIONS TRACABILITE / LOGISTIQUE >>>>

Unité de vente	carton
Code article	050BAN90
Gencod EAN13	3520730000042
Origine produit	France
Code emballer / Estampille sanitaire	EMB 59355D
Code de nomenclature douanière	19012000

Inscription n° de lot	Carton + palette
Inscription date de production	Carton + palette
EAN128	Carton + palette

PCB (nombre de pièces/carton)	12
Emballage primaire	Sachet plastique scellé
Poids net carton (kg)	10.80
Poids brut carton (kg)	11.23
Dimensions carton (mm)	374 * 244 * 210
Palettisation	63 colis (7 couches de 9)
Poids brut palette (palette comprise 25kg)	736
Dimensions palette (cm)	80*120