

DESCRIPTION ET QUALITES ORGANOLEPTIQUES

Base pizza non piquée. Produit cru.

Saveur / Goût	Goût de pâte à pain	Tolérance(s)	/
Texture	Pâte croustillante, mie moelleuse	Tolérance(s)	/

Produit à poids variable: NON

CONSEILS DE CONSERVATION

DDM 12 mois à -18°C

Bien refermer le sachet plastique et le carton après avoir entamé le carton et l'utiliser rapidement

SURGELES (NE PAS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELE)
CONSEILS D'UTILISATION

1. Décongélation / Fermentation : 1h30 à 2h à 26°C 70% d'humidité. Garnir à votre convenance.

2. Cuisson : 4 min 30 à 250°C en four ventilé ou four convoyeur, ou 3min en four à sole (350°C isole, 450°C voûte).

Données à titre indicatif : la mise en œuvre peut varier en fonction du matériel utilisé.

INGREDIENTS

Farine de blé, eau huile de colza, levure, sel, sucre, levure désactivée, émulsifiant E472e (100% végétale), antioxydant: E300 enzyme: xylanase.

Allergène(s): Gluten.

Contamination(s) croisée(s): Fruits à coques (Fruits à coque), Graines de sésame, Lait, Œufs, 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: France - Code emballer: EMB 59 271 A

- Label(s) qualité: Aucun.

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g ou 100mL)

Energie (kJ)	1063	Energie (kcal)	252
Matières grasses (g)	3,9	dont acides gras saturés (g)	0,4
Glucides (g)	48	dont sucres (g)	0,4
Fibres alimentaires (g)	/	Protéines (g)	6,9
Sel (g)	0,9		

CRITERES MICROBIOLOGIQUES

Moisissure	< 1 000 ufc/g	E. coli	< 10 ufc/g
Bacillus cereus	< 100 ufc/g	Coliformes totaux (30°C)	<100 000 ufc/g
Listeria	Absence dans 25g	Salmonella	Absence dans 25g
Staph. à coagulase positive (37°C)	< 100 ufc/g	ASR (46°C)	< 100 ufc/g

CONDITIONNEMENT ET DONNEES LOGISTIQUES

	CARTON de 80 pièces			
	Unité	Carton	Palette	
Nature emballage	Sache plastique bleue en PEHD	Carton	/	
EAN 13 ou 14	/	13429711200402	/	
Poids net (Kg)	200 g	16,00	640	
Poids net égoutté (Kg)	/	/	/	
Poids brut (Kg)	200 g	16,60	689	
Dimensions L x l x h (mm)	280 (+/- 10)	399 x 293 x 298	1200 x 800 x 1640	
EAN 128	/	OUI	OUI	
Palettisation	Unités / palette 3200	Cartons / couches 8	Couches / palette 5	Cartons / palette 40

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