



DESCRIPTION ET QUALITES ORGANOLEPTIQUES

Pâton à pizza cru à base de farines de 6 céréales et 3 graines, produit surgelé

Goût : après cuisson, goût de pâte à pain avec des céréales et des graines

Forme : boule légèrement aplatie

Texture : mie alvéolée, moelleuse et croûte croustillante

Calibre : poids unitaire 200g (+/- 9g)

Ingrédients : Farine de **blé**, eau, mix 6 céréales et 3 graines (12%) (farine de **blé**, farine d'**orge**, farine d'**avoine**, farine de maïs, graines de millet 9.3%, graines de lin 9.3%, semoule de **blé** dur, farine de **seigle**, graines de **sésame** 6.7%), son de **blé**, sel, levure, huile de colza, levure sèche, son de **seigle**, farines fermentées de maïs toasté, d'**orge** maltée toastée et de **blé** malté toasté, farine de **blé** malté, gluten de **blé**, enzymes : amylases, hémicellulases, agent de traitement de la farine : E300.

Allergènes : gluten (blé, orge, seigle, avoine), sésame

Contamination croisée : lait

Soumis à étiquetage OGM : NON

Convient à une alimentation Halal : OUI

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



CRITERES MICROBIOLOGIQUES

Bacillus Cereus	<100 ufc/g
Escherichia Coli	<10 ufc/g
Listéria monocytogenes	<100 ufc/g
Salmonella	Absence/ 25g
Staphylocoques à coagulase positive (37°C)	<100 ufc/g
Coliformes totaux (30°C)	<100 000 ufc/g
Moisissures	≤1000 ufc/g
Bactéries Anaérobies Sulfito-Réductrices (46°C)	<100 ufc/g

CONSEILS DE CONSERVATION :

DDM : 9 mois à -18°C

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

NE PAS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELE

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g)

Energie	946 kJ / 224 kcal
Matières grasses	2.9g
<i>Dont acides gras saturés</i>	0.4g
Glucides	40g
<i>Dont sucres</i>	1.5g
Protéines	7.9g
Sel	1.3g

CONSEILS D'UTILISATION :

Décongélation 24 à 48h à 4°C dans des bacs hermétiques. Laisser reposer 15 à 30 min à température ambiante. Galeter le produit après l'avoir fariné. Garnir.

Cuisson : 3 à 4 min à 320°C sur four à pizza ou 4 min à 280°C en four ventilé/convoyeur.

▶▶▶▶▶ INFORMATIONS TRACABILITE / LOGISTIQUE ▶▶▶▶▶

Unité de vente	Carton
Code article	050PMU20
Gencod EAN14	13429711202185
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)	50
Emballage primaire	Sachet plastique en PEHD
Poids net carton (kg)	10.00
Poids brut carton (kg)	10.50
Dimensions cartons (L x l x h en mm)	384 x 256 x 234
Palettisation	63 colis (7 couches de 9)
Poids brut palette (Kg) (palette comprise)	687
Dimensions palette (L x l x h en cm)	120 x 80 x 179