


**DESCRIPTION ET QUALITES ORGANOLEPTIQUES**
**Pâton à pizza cru, surgelé – recette anglaise – \*léger**

Goût : après cuisson, goût de pâte à pain

Forme : boule, légèrement aplatie

Texture : mie alvéolée, moelleuse après cuisson

Calibre : poids unitaire 160g (+/- 8g)

**Ingrédients** : farine de **blé**, eau, huile végétale (colza), levure, sel, sucre, farine de **blé** malté, émulsifiant: E471 (100% d'origine végétale), gluten de **blé**, enzymes : amylases, hémicellulases, glucose-oxydases, agent de traitement de la farine: E300, amidon de **blé**.

**Allergènes** : gluten

**Contamination croisée** : sésame, lait

**Soumis à étiquetage OGM** : Non

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

**Produit certifié Halal** : Non

**Produit sans alcool** (à l'exclusion du vinaigre) : Oui

**Produit sans porc** : Oui

**Présence de présure animale** : Non

**CRITERES MICROBIOLOGIQUES**

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

**VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g)**

Energie	1016 kJ / 240 kcal
Matières grasses	4.4g
<i>Dont acides gras saturés</i>	0.4g
Glucides	41g
<i>Dont sucres</i>	<0.5g
Protéines	8.2g
Sel	1.3g

**CONSEILS DE CONSERVATION :**

DDM : 12 mois à -18°C

Après décongélation à +4°C : déconseillé

**NE PAS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELE**
**CONSEILS D'UTILISATION :**

Décongeler 24h à 72h à 4°C dans un bac hermétique. Laisser reposer 30 à 45 min à température ambiante. Etaler le produit après l'avoir fariné à 1cm d'épaisseur puis terminer l'étalement. Garnir.

Cuisson : 3 à 4 min entre 320°C et 350°C au four à pizza ou 4 à 6 min entre 250°C et 280°C au four convoueur.

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

Unité de vente	Carton
Code article	1000BAN16
Gencod EAN13	3429711200290
Origine produit	France
Code emballer / Estampille sanitaire	EMB 59355 D
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)	60 pâtons de 160g
Emballage primaire	Sachet plastique en PEHD
Poids net carton (kg)	9.60
Poids brut carton (kg)	10.10
Dimensions carton (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)	662
Dimensions palette (L x l x h en cm)	120 x 80 x 179

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