


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 180g (+/-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>	<0.2g
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 convoyeur.

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

Unité de vente	Carton
Code article	1000BAN18
Gencod EAN13	3429711201310
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)	55 pâtons de 180g
Emballage primaire	Sachet plastique en PEHD
Poids net carton (kg)	9.90
Poids brut carton (kg)	10.40
Dimensions carton (L x l x h en mm)	384 x 256 x 234
Palettisation	63 colis (7 couches de 9)
Poids brut palette (palette comprise 25kg)	681
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.