


**DESCRIPTION ET QUALITES ORGANOLEPTIQUES**
**Pâton à pizza cru, surgelé – recette française – \*traditionnel**

Goût : après cuisson, goût de pâte à pain

Forme : boule

Texture : mie alvéolée, moelleuse

Calibre : poids unitaire 160g (+/- 5%)

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

**Allergènes** : gluten

**Contamination croisée** : lait, sésame

**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**

Salmonelle	Absence dans 25g
ASR	<100 ufc/g
Coliformes totaux	<10 000 ufc/g
Coliformes thermo tolérants	<100 ufc/g
Staphylocoques dorés	<100 ufc/g
Listeria	<10 ufc/g

**CONSEILS DE CONSERVATION :**

DDM : 12 mois à -18°C

Après décongélation à +4°C : déconseillé

**NE PAS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELE**
**VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g)**

Energie	1028 kJ / 243 kcal
Matières grasses	4.6g
<i>Dont acides gras saturés</i>	<0.5g
Glucides	42g
<i>Dont sucres</i>	<0.5g
Protéines	7.9g
Sel	1.3g

**CONSEILS D'UTILISATION :**

Décongeler 16h à 48h à 4°C dans un bac hermétique.

Laisser reposer 15 à 30 min à température ambiante.

Etaler le produit après l'avoir fariné. 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	1020BOUL16
Gencod EAN13	3429711200108
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)	60 pièces de 160g
Emballage primaire	Sachet plastique
Poids net carton (kg)	9.60
Poids brut carton (kg)	10.10
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)	652
Dimensions palette (L x l x h en cm)	120 x 80 x 179