


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

Goût : après cuisson, goût de pâte à pain
 Forme : boule, légèrement aplatie
 Texture : mie alvéolée, moelleuse
 Calibre : poids unitaire 500g (+/- 15g)

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

Bacillus Cereus	<100 ufc/g
E. coli	<10 ufc/g
Listeria monocytogenes	Absence dans 25g – Si présence <100 ufc/g
Salmonelle	Absence dans 25g
Staph. à coagulase positive (37°C)	<100 ufc/g
Coliformes totaux	<100 000 ufc/g
Moisissures	<1 000 ufc/g
ASR (46°C)	<100 ufc/g

CONSEILS DE CONSERVATION :

DDM : 12 mois à -18°C
 Après décongélation à +4°C : déconseillé

Bien refermé le sachet plastique et le carton après l'avoir entamé et l'utilisé rapidement.

NE PAS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELE

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g)

Energie	997 kJ / 236 kcal
Matières grasses	4.3g
<i>Dont acides gras saturés</i>	0.4g
Glucides	40g
<i>Dont sucres</i>	0.2g
Protéines	7.9g
Sel	1.2g

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 ventilé ou convoyeur.

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

Unité de vente	Carton
Code article	1020BOUL50
Gencod EAN13 ou 14	13429711201911
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)	20 pièces de 500g
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)	677
Dimensions palette (L x l x h en cm)	120 x 80 x 179