PÂTON A L'HUILE D'OLIVE 220G

FICHE TECHNIQUE
Version 2020A
Mise à jour:
06/10/2023

DESCRIPTION ET QUALITES ORGANOLEPTIQUES

Pâton pizza cru surgelé

Poids du produit :	220 g	**Tolérance :**	+ ou - 9 g
Dimensions :	Diamètre d'étalement 29 à 38 cm ≈	**Tolérance :**	/
Saveur/Goût :	De pâte à pain	**Tolérance :**	/
Texture :	Pâte à pain	**Tolérance :**	/

CONSEILS DE CONSERVATION

DDM : 12 mois	Primaire	Secondaire	Tertiaire
Durée de conservation	12 mois	24 à 72h	/
Température de conservation °C	-18°C	Entre 0°C et +4°C	/
Méthode de conservation	Sache et carton fermés	En bacs hermétiques	/

NE PAS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELE

Ingrédients :

Farine de **blé** (origine: Belgique), eau, huile d'olive (1,8%), sel, levure, farine de **blé** malté, gluten de **blé**, enzymes : amylases, xylanases, agent de traitement de la farine : E 300.

Allergènes : gluten
Contamination croisée : lait, sésame

Soumis à étiquetage OGM : Non
Produit ionisé : Non
Convient à une alimentation Végétarienne : Oui
Produit certifié Halal: Non
Produit sans alcool *(à l'exclusion du vinaigre)* **:** Oui
Produit sans porc : Oui
Présence de présure animale : Non

CONSEILS D'UTILISATION

1- Décongélation 24h à 72h dans des bacs plastiques hermétiques à 4°C.
2- Laisser reposer 30 min à 1h à température ambiante.
3- Galeter le produit après l'avoir fariné. Garnir.
4- Cuisson : 3 à 4 min à 320°C sur four à pizza.

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g)

Energie	955 kJ / 226 kcal	
Matières grasses	2,7	g
Dont acides gras saturés	0,4	g
Glucides	42	g
Dont sucres	1,1	g
Protéines	7,3	g
Sel	1,6	g

CRITERES MICROBIOLOGIQUES

Moisissures	≤1 000 ufc/g
Escherichia Coli	≤10 ufc/g
ASR (46°C)	≤100 ufc/g
Bacillus cereus présomptifs (30°C)	≤100 ufc/g
Coliformes totaux présumés (30°C)	≤100 000 ufc/g
Listeria monocytogenes 37°C	Absence dans 25g
Salmonella /25 g	Absence dans 25g
Staph. à coagulase positive (37°C)	≤100 ufc/g

INFORMATIONS TRACABILITE / LOGISTIQUE

Unité de vente	CARTON	SACHET
Code article	1060PAOLI22	/
Gencod EAN13 ou 14	13429712200098	/
Origine produit	Fabriqué en France	
Code emballeur / Estampille sanitaire	59355D	/
Code de nomenclature douanière	1901 2000 00	

Inscription n° de lot	Sur le colis et la palette			
Inscription date de production	Colis			
EAN128	Carton	Oui	Palette	Oui

PCB (nombre de pièces/carton)	1 sachet(s) de 45 pièces
Emballage primaire	Sache plastique bleue en HDPE (polyéthylène à haute densité)
Poids net carton (kg)	9,90
Poids brut carton (kg)	10,40
Dimensions cartons (L x l x h en mm)	Dimensions extérieures : 384 x 256 x 234
Palettisation	63 cartons (7 couches de 9 cartons)
Poids brut palette (kg) (palette comprise)	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.

SCAL S.A.S. - Société des Concepts ALimentaire -
Siège social : Z.A. de Courtabœuf N°1 – 20, avenue de la Baltique – 91140 VILLEBON-SUR-YVETTE
Tel : 01 69 82 85 85 – Fax : 01 69 82 85 99