

DESCRIPTION ET QUALITES ORGANOLEPTIQUES

Pâte à pizza crue

Poids du produit	280g	Tolérance :	Tolérance de - 1.5% sur le poids net colis
Dimensions	12 cm	Tolérance :	+/- 2 cm
Saveur/Goût	Neutre, légèrement levurée	Tolérance :	/
Texture	Texture permettant l'étirement du pâton Après cuisson : croustillante, alvéolage irrégulier	Tolérance :	Etirement difficile, texture spongieuse

Ingrédients :

Farine de **blé**, eau, gluten de **blé**, sel, poudres à lever (E575, E501), sucre, vinaigre en poudre, levure désactivée, agent de traitement de la farine (E300).

Note : huile de colza utilisée par pulvérisation afin de faciliter le conditionnement du produit.

Allergènes : gluten
Contamination croisée : aucune

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

CONSEILS DE CONSERVATION

DLC :	29 jours		
	Primaire	Secondaire	Tertiaire
Durée de conservation	29 jours	/	/
Température de Conservation °C	A conserver entre 0°C et +8°C	/	/
Méthode de conservation	stockage en chambre froide positive	/	/



CONSEILS D'UTILISATION

A consommer immédiatement après ouverture.
Conseils de mise en oeuvre : Sortir le pâton de sa coque. Passer le produit dans la semoule de blé dur ou de la farine puis terminer l'étalement du produit à la main.
Cuisson : Garnir, puis cuire sur sole à 320°C pendant 3 minutes.

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g)

Energie	947 kJ	/	223 kcal
Matières grasses	1,2		g
Dont acides gras saturés	0,23		g
Glucides	44,5		g
Dont sucres	3,6		g
Protéines	8,1		g
Sel	1,75		g

CRITERES MICROBIOLOGIQUES

Flore aérobie 30°C	<100 000 ufc/g
Flore lactique	A rechercher
Rapport flore aérobie / lactique	100
Moisissures	<1 000 ufc/g
Escherichia coli	<10 ufc/g
Staphylocoques coagulase +	<100 ufc/g
Bacillus cereus	<100 ufc/g
Salmonella	Absence ufc/25g
Listeria monocytogenes	Absence ufc/25g

INFORMATIONS TRACABILITE / LOGISTIQUE

Unité de vente	CARTON	SACHET
Code article	1060PAT28	/
Gencod EAN13 ou 14	3520730030957	/
Origine produit	France	
Code emballer / Estampille sanitaire	EMB 67205	
Code de nomenclature douanière	19012000	

PCB (nombre de pièces/carton)	24 (12 lots de 2 pièces)
Emballage primaire	Film supérieur: PE PEEL/EVOH/PE//BOPET Film inférieur: PE PEEL/PA/ EVOH/PA/PP
Poids net carton (kg)	6,72
Poids brut carton (kg)	7,27
Dimensions cartons (L x l x h en mm)	387 x 294 x 163
Palettisation	88 cartons (11 couches de 8 cartons)
Poids brut palette (kg) (palette comprise)	665
Dimensions palette (L x l x h en cm)	120 x 80 x 194

Inscription n° de lot	sur le sachet regroupant les pâtons			
Inscription date de production	cf. n° de lot			
EAN128	Carton	Oui	Palette	Oui

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