

DESCRIPTION ET QUALITES ORGANOLEPTIQUES

Base pizza non piquée. Produit cru, surgelé

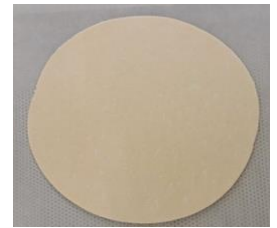
Poids du produit :	200 g	Tolérance :	/
Dimensions :	28 cm	Tolérance :	± 1 cm
Saveur/Goût :	Goût de pâte à pain	Tolérance :	/
Texture :	Pâte croustillante, mie moelleuse	Tolérance :	/

CONSEILS DE CONSERVATION

DDM : 12 MOIS	Primaire	Secondaire	Tertiaire
Durée de conservation	12 mois	/	/
Température de conservation °C	-18°C	/	/
Méthode de conservation	Au congélateur, bien refermer le sachet plastique et le carton après avoir entamé le carton et l'utiliser rapidement.		
NE PAS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELÉ			

Ingrédients :

Farine de **blé**, eau, huile de colza, levure, sel, sucre, levure désactivée, émulsifiant E472e (100% végétale), antioxydant: E300, enzyme: xylanase.



Allergènes : gluten
Contamination croisée : lait, œuf, soja, graines de sésame, fruits à coque

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 D'UTILISATION

- Décongélation/Fermentation: 1h30 à 2h à 26°C 70% d'humidité. Garnir à votre convenance.
- Cuisson: 4 min 30 à 250°C en four ventilé ou four convoyeur, ou 3min en four à sole (350°C sole, 450°C voûte).
Données à titre indicatif : la mise en œuvre peut varier en fonction du matériel utilisé

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g)

Energie	1063 kJ	/	252 kcal
Matières grasses	3,9		g
<i>Dont acides gras saturés</i>	0,4		g
Glucides	48		g
<i>Dont sucres</i>	0,4		g
Protéines	6,9		g
Sel	0,9		g

CRITERES MICROBIOLOGIQUES

Moississures	≤ 1000 ufc/g
E.coli	≤ 10 ufc/g
Bacillus cereus	≤ 100 ufc/g
Coliformes totaux (30°C)	≤ 100 000 ufc/g
Listeria	Absence dans 25g
Salmonella	Absence dans 25g
Staph. À coagulase + (37°C)	≤ 100 ufc/g
ASR (46°C)	≤ 100 ufc/g

INFORMATIONS TRACABILITE / LOGISTIQUE

Unité de vente	CARTON		
Code article	1100DISC28A		
Gencod EAN13 ou 14	13429711200402		
Origine produit	France		
Code emballer / Estampille sanitaire	EMB 59271A	/	
Code de nomenclature douanière	19012000		

PCB (nombre de pièces/carton)	80 pièces de 200 g
Emballage primaire	Sache plastique bleue en PEHD
Poids net carton (kg)	16,00
Poids brut carton (kg)	16,60
Dimensions cartons (L x l x h en mm)	399 x 293 x 298
Palettisation	40 cartons (5 couches de 8 cartons)
Poids brut palette (kg) (palette comprise)	689
Dimensions palette (L x l x h en cm)	120 x 80 x 164

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

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