

DESCRIPTION ET QUALITES ORGANOLEPTIQUES

Base de pâte à pain précuite, produit surgelé

Poids du produit :	230g	Tolérance :	+/- 5%
Dimensions :	Ø29 cm	Tolérance :	+/- 5%
Saveur/Goût :	Equilibré, goût de pâte à pain	Tolérance :	/
Texture :	Pâte alvéolée, fine	Tolérance :	/

Ingrédients :

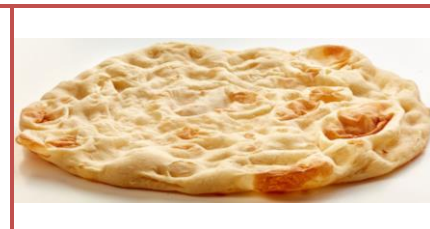
 Farine de **blé** tendre type "0", eau, farine de riz, levain de **blé** séché, huile d'olive extra vierge, sel, farine de **soja**, levure, semoule de riz, extrait de malt d'**orge**, farine de malt de **blé** tendre.

Allergènes : gluten, soja
 Contamination croisée : épeautre, moutarde

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

DDM : 365 jours	Primaire	Secondaire	Tertiaire
Durée de conservation	365 jours	4 jours	24 heures
Température de conservation °C	-18°C	+ 4°C	+ 4°C
Méthode de conservation	Au congélateur	Au réfrigérateur (sachet fermé)	Au réfrigérateur (sachet ouvert)
NE PAS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELÉ			



CONSEILS D'UTILISATION

Sortez votre pinsa de son sachet et laissez-la décongeler pendant 15min puis garnissez-la selon votre choix de recettes.
 Cuissons recommandées :
 - Four à pizza : 4 min. à 320°C
 - Four à air pulsé : 3/4 min. à 280°C
 - Four traditionnel : 6/7 min à 240°C

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g)

Energie	957 kJ	/	226 kcal
Matières grasses	1,8		g
Dont acides gras saturés	0,2		g
Glucides	44		g
Dont sucres	1		g
Fibres alimentaires	1,8		g
Protéines	7,1		g
Sel	1,1		g

CRITERES MICROBIOLOGIQUES

Flore totale	< 10 000 ufc/g
Moisissures	< 1 000 ufc/g
Entérobactéries	< 10 ufc/g
Bacillus cereus	< 100 ufc/g
Espèces de Salmonella	absent dans 25g
Staphylocoque à coag positive	< 100 ufc/g
Anaerobies sulfito -réducteur	< 10 ufc/g

INFORMATIONS TRACABILITE / LOGISTIQUE

Unité de vente	CARTON			PCB (nombre de pièces/carton)	16 pièce(s) de 230g
Code article	1120PINROS29			Emballage primaire	Film plastique HDPE bleu
Gencod EAN13 ou 14	3520730033613			Poids net carton (kg)	3,68
Origine produit	Italie			Poids brut carton (kg)	4,30
Code emballer / Estampille sanitaire	/		/	Dimensions cartons (L x l x h en mm)	600 x 300 x 170
Code de nomenclature douanière	19059080			Palettisation	60 cartons (6 couches de 10 cartons)
Inscription n° de lot	Colis et palette			Poids brut palette (kg) (palette comprise)	283
Inscription date de production	Colis et palette			Dimensions palette (L x l x h en cm)	120 x 80 x 219
EAN128	Carton	Non	Palette	Oui	

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