

DESCRIPTION ET QUALITES ORGANOLEPTIQUES

Farine de blé tendre T00 (T45) – Idéale pour Pizza, produit ambiant

Poids du produit :	5 kg	Tolérance :	min. 4,94 max. 5,2
Dimensions :	26 x 20 x 12 cm	Tolérance :	/
Saveur/Goût :	sans goût	Tolérance :	/
Texture :	farineuse	Tolérance :	/

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

- Force W : 370 ±15
- Ténacité/extensibilité P/L : min 0,5
- Falling number : min 300 secondes
- Humidité : max 15,5%
- Protéines (N x 5,70) : min 14%
- Cendres : max 0,55%
- Gluten sec : min 13%
- Absorption : min 58%
- Stabilité : min 16 minutes

Ingrédients :

Farine de **blé** tendre type 00 (origine UE et non UE).



Allergènes : gluten
Contamination croisée : soja, moutarde, graines de sésame

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

La farine convient pour une maturation de 20/24 heures à température ambiante puis conservée au réfrigérateur à 4°C pendant 5 jours maximum.

La pizza cuite au four est très savoureuse.

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g)

Energie	1434 kJ	/	338 kcal
Matières grasses	1		g
Dont acides gras saturés	0,2		g
Glucides	68		g
Dont sucres	0,5		g
Protéines	13		g
Sel	<0,01		g

CRITERES MICROBIOLOGIQUES

Flore totale	100 000 ufc/g
Entérobactéries	300 ufc/g
Coliformes totaux	100 ufc/g
E.coli	10 ufc/g
Staphylocoque coagulase +	10 ufc/g
Bacillus cereus	50 ufc/g
Salmonella spp	absence / 25g
Levures	1 000 ufc/g
Moisissures	1 000 ufc/g

INFORMATIONS TRACABILITE / LOGISTIQUE

Unité de vente	CARTON	SACHET		
Code article	5000FDOR			
Gencod EAN13 ou 14	/	8007232504025		
Origine produit	Italie			
Code emballer / Estampille sanitaire	/	/		
Code de nomenclature douanière	11010015			
Inscription n° de lot	sachet			
Inscription date de production	sachet			
EAN128	Carton	Non	Palette	Non

PCB (nombre de pièces/carton)	Sac(s) de 5 kg
Emballage primaire	Sac en cellulose vierge
Poids net sac (kg)	5,00
Poids brut sac (kg)	5,03
Dimensions sacs (L x l x h en mm)	260 x 200 x 120
Palettisation	180 sacs (10 couches de 18 sacs)
Poids brut palette (kg) (palette comprise)	925
Dimensions palette (L x l x h en cm)	120 x 80 x 135

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