FARINE PIZZA IDEALE 5KG

FICHE TECHNIQUE
Version 2020A
Mise à jour:
12/10/2023

DESCRIPTION ET QUALITES ORGANOLEPTIQUES

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

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

CONSEILS DE CONSERVATION

DDM : 12 mois	Primaire	Secondaire	Tertiaire
Durée de conservation	12 mois	/	/
Température de conservation °C	ambiant	/	/
Méthode de conservation	Dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière.	/	/

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

- Force boulangère W : 210 ±15
- Ténacité/extensibilité P/L : min 0,5
- Falling number : min 280 secondes
- Humidité : max 15,5%
- Protéines (N x 5,70) : min 11%
- Cendres : max 0,55%
- Gluten sec : min 10%
- Absorption : min 54%
- Stabilité : min 5 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

Farine convient pour une maturation de 5/8 heures à température ambiante puis conservée au réfrigérateur à 4°C pendant 2 jours maximum.

La pizza cuite est moelleuse, le bord est croustillant.

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g)

Energie	1417 kJ	/	334 kcal
Matières grasses	1		g
Dont acides gras saturés	0,2		g
Glucides	70		g
Dont sucres	0,5		g
Protéines	10		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	5000FIDE	
Gencod EAN13 ou 14	/	8007232504001
Origine produit	Italie	
Code emballeur / 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 cartons (10 couches de 18 cartons)
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.

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