

## DESCRIPTION ET QUALITES ORGANOLEPTIQUES

Farine de blé tendre T0 (T55) – 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 : min 250                 | - Cendres : max 0,65%       |
| - Falling number : min 280 secondes | - Gluten sec : min 11%      |
| - Humidité : max 15,5%              | - Absorption : min 56%      |
| - Protéines (N x 5,70) : min 12%    | - Stabilité : min 7 minutes |

## Ingrédients :

Farine de **blé** tendre type 0 (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 8/12 heures à température ambiante puis conservée au réfrigérateur à 4°C pendant 3 jours maximum.

La pizza cuite au four est savoureuse, parfumée et légère. Le bord est particulièrement levé, appétissant et croustillant.

## VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g)

Energie	1417 kJ	/	334 kcal
Matières grasses	1		g
Dont acides gras saturés	0,2		g
Glucides	69		g
Dont sucres	0,5		g
Protéines	11		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	5000FITA	
Gencod EAN13 ou 14	/	8007232504018
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 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.