

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 : 320 ±20
- Ténacité/extensibilité P/L : min 0,45
- Falling number : min 300 secondes
- Humidité : max 15,5%
- Protéines (N x 5,70) : min 13%
- Cendres : max 0,55%
- Gluten sec : min 12%
- Absorption : min 57%
- Stabilité : min 10 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 ionisé : Non

Convient à une alimentation Végétarienne : Oui

Produit certifié Halal : Non

Produit sans alcool (à l'exclusion du vinaigre) : Oui

Produit sans porc : Oui

Présence de préserve animale : Non

CONSEILS D'UTILISATION

Farine convient pour une maturation de 12/16 heures à température ambiante puis conservée au réfrigérateur à 4°C pendant 3 jours maximum.

La pizza est très savoureuse, croustillante et très digeste. Le bord est proéminent, doré et savoureux.

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g)

| | |
|---------------------------------|--------------------|
| Energie | 1417 kJ / 334 kcal |
| Matières grasses | 1 g |
| Dont acides gras saturés | 0,2 g |
| Glucides | 68 g |
| Dont sucres | 0,5 g |
| Protéines | 12 g |
| Sel | <0,01 g |

CRITERES MICROBIOLOGIQUES

| | |
|---------------------------|---------------|
| Flora 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 | 5000FVER | | | |
| Gencod EAN13 ou 14 | / | 8007232501727 | | |
| 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.