

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.