

## DESCRIPTION ET QUALITES ORGANOLEPTIQUES



### Semoule de blé dur – Idéale pour saupoudrer la pizza, produit ambiant

Description : Produit au goût et à l'odeur caractéristiques, obtenu par la mouture et le blutage des grains de blé dur, dont les substances étrangères et les impuretés ont été éliminées, conformément à la loi n°187 du 09/02/2001.

Forme : farine sans grumeaux et matière étrangère

Texture : poudre

**Ingrédients** : farine de **blé** dur.

**Allergènes** : gluten

**Contamination croisée** : soja

**Soumis à étiquetage OGM** : Non

**Convient à une alimentation Végétarienne** (sans viande ni poisson) : Oui

**Produit certifié Halal** : Non

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

**Produit sans porc** : Oui

**Présence de présure animale** : Non



## CRITERES MICROBIOLOGIQUES

Flore totale	<100 000 ufc/g
Entérobactérie	<300 ufc/g
Coliformes totaux	<100 ufc/g
Coliformes fécaux	<10 ufc/g
E. coli	<10 ufc/g
Levures	<500 ufc/g
Moisissures	<500 ufc/g
Bacillus cereus	<50 ufc/g
Staphylococcus aureus	<10 ufc/g
Salmonelles	Absence dans 25g

## VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g)

Energie	1420 kJ / 335 kcal
Matières grasses	1.5g
<i>Dont acides gras saturés</i>	0.3g
Glucides	68g
<i>Dont sucres</i>	1g
Fibres alimentaires	3.5g
Protéines	11g
Sel	<0.01g

## CONSEILS DE CONSERVATION

DDM : 12 mois dans un endroit frais et sec.

## CONSEILS D'UTILISATION

Farine de blé dur séchée servant à saupoudrer la pâte à pizza afin qu'elle ne colle pas et ne produise pas de poussière. La croûte est agréable et croquante.

## CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Humidité	15.5% maximum
Protéines (base sèche Nx5.70)	min. 12%
Cendres	max. 0.9%

## INFORMATIONS TRACABILITE / LOGISTIQUE

Unité de vente	Sac
Code article	5000SEMGD
Gencod EAN13	8007232008172
Origine produit	Italie
Code emballer / estampille sanitaire	050ND08698
Code de nomenclature douanière	11031110

Inscription n° de lot	Sac
Inscription date de production	-
EAN128	Palette

PCB (nombre de pièces/carton)	Sac de 5Kg
Emballage primaire	Papier à usage alimentaire
Poids net carton (kg)	5.00
Poids brut carton (kg)	5.04
Dimensions cartons (mm)	250 x 205 x 120
Palettisation	180 sacs (10 couches de 18)
Poids brut palette (Kg) (palette comprise)	925
Dimensions palette (cm)	120 x 80 x 135

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

- ITALIM - Une marque du groupe SCAL -

Siège social : ZA de Courtaboeuf N°1 - 20, avenue de la Baltique - 91140 VILLEBON SUR YVETTE

Tel : 01 69 82 85 40 - Fax : 09 72 34 93 86