

DESCRIPTION ET QUALITES ORGANOLEPTIQUES



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

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

Produit à l'extensibilité optimale.

Forme : farine sans grumeaux et matière étrangère

Texture : poudre

Ingrédients : farine de blé tendre « T00 ».

Produit garanti sans OGM.

Régimes spécifiques

Allergènes : gluten

Contamination croisée : soja

Convient à une alimentation végétarienne (sans viande ni poisson) : OUI

Convient à une alimentation Halal : OUI



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 | 1423 kJ / 335 kcal |
| Matières grasses | 1g |
| <i>Dont acides gras saturés</i> | 0.2g |
| Glucides | 68g |
| <i>Dont sucres</i> | <0.5g |
| Fibres alimentaires | 2.5g |
| Protéines | 13g |
| Sel | <0.01g |

CONSEILS DE CONSERVATION

DDM : 12 mois dans un endroit frais et sec.

CONSEILS D'UTILISATION

Recette : 550ml d'eau, 1Kg de farine, 25g de sel, 40g d'huile d'olive, 2g de levure.

Verser l'eau dans le pétrin, le sel et une partie de la farine. Actionner le pétrin. Verser l'huile, la levure et la farine restante.

Temps de pétrissage : pétrin à spirale : 15 min. Pétrin à fourches : 25 min. Pétrin à bras : 25 min. Température finale du mélange : 23/24°C.

Pousse : 12 heures à température ambiante. Conserver au réfrigérateur à 4°C pendant 3 jours au maximum.

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

| | |
|--------------------------------|------------|
| Humidité | max. 15.5% |
| Protéines (base humide Nx6.25) | min. 13.5% |
| Cendres | max. 0.55% |
| Gluten sec | min. 12.5% |

CARACTERISTIQUES RHEOLOGIQUES

| | |
|------------------------------|-------------------|
| Force W | 320 ±10 |
| Ténacité – Extensibilité P/L | 0.4 ±0.01 |
| Absorption | min. 58% |
| Stabilité | min. 10 minutes |
| Amylogramme | 600 – 1000 UB |
| Falling number | min. 220 secondes |

INFORMATIONS TRACABILITE / LOGISTIQUE

| | |
|--------------------------------------|---------------|
| Unité de vente | Sac |
| Code article | 5452FA04 |
| Gencod EAN13 | 8007232501123 |
| Origine produit | Italie |
| Code emballer / estampille sanitaire | 050ND08698 |
| Code de nomenclature douanière | 11010015 |

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

| | |
|--|-----------------------------|
| 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) | 260 x 200 x 120 |
| Palettisation | 180 sacs (10 couches de 18) |
| Poids brut palette (Kg) (palette comprise) | 932 |
| Dimensions palette (cm) | 120 x 80 x 135 |

- ITALIM - Une marque du groupe SCAL -

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

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

