

## 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.

Farine à haute teneur en protéines, recommandée pour une pâte riche, pour renforcer des farines de blé moins fortes ou pour des pizzas sur plaques à pousse lente.

**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 |

## CONSEILS D'UTILISATION

**Recette** : 550/560ml 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 : 24/25°C.

**Pousse** : Entre 16 et 20 heures à température ambiante. Conserver au réfrigérateur à 4°C pendant 3 jours au minimum et 6 jours maximum afin de renforcer les blés faibles.

## VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g)

|                                 |                    |
|---------------------------------|--------------------|
| Energie                         | 1425 kJ / 336 kcal |
| Matières grasses                | 1g                 |
| <i>Dont acides gras saturés</i> | 0.2g               |
| Glucides                        | 67g                |
| <i>Dont sucres</i>              | <0.5g              |
| Fibres alimentaires             | 2.5g               |
| Protéines                       | 14g                |
| Sel                             | <0.01g             |

## CONSEILS DE CONSERVATION

DDM : 12 mois dans un endroit frais et sec.

## CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

|                               |            |
|-------------------------------|------------|
| Humidité                      | max. 15.5% |
| Protéines (base sèche Nx5.70) | min. 15%   |
| Cendres                       | max. 0.55% |
| Gluten sec                    | min. 14%   |

## CARACTERISTIQUES RHEOLOGIQUES

|                              |                   |
|------------------------------|-------------------|
| Force W                      | 400               |
| Ténacité – Extensibilité P/L | 0.6 ±0.1          |
| Absorption                   | min. 60%          |
| Stabilité                    | min. 20 minutes   |
| Amylogramme                  | 600 – 1000 UB     |
| Falling number               | min. 220 secondes |

## ▶▶▶▶▶ INFORMATIONS TRACABILITE / LOGISTIQUE ▶▶▶▶▶

|                                      |               |
|--------------------------------------|---------------|
| Unité de vente                       | Sac           |
| Code article                         | 5452FA06      |
| Gencod EAN13                         | 8007232008271 |
| 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              |