



PARTENAIRE N°1 DES PROS DE LA PIZZA

SCALPATON LEGERRO - BOULE ANGLAISE 900 GR SURG

PÂTON À PIZZA SCALPATON LEGERRO 900G

Code Article: 1000BAN90

Code Douane: 19012000

FICHE TECHNIQUE

Création: 03/05/2022

Mise à jour: 22/12/2023

DESCRIPTION ET QUALITES ORGANOLEPTIQUES

Pâton à pizza cru – recette anglaise.
*Legerro = léger

Saveur / Goût	Après cuisson, goût de pâte à pain.	Tolérance(s)	/
Texture	Croûte croustillante, mie alvéolée et moelleuse après cuisson.	Tolérance(s)	/

Produit à poids variable: NON

CONSEILS DE CONSERVATION

DDM 12 mois à -18°C
Après décongélation à +4°C : déconseillé.

SURGELES (NE PAS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELE)

CONSEILS D'UTILISATION

Décongeler 24h à 72h à 4°C dans un bac hermétique. Laisser reposer 30 à 45 min à température ambiante. Etaler le produit après l'avoir fariné à 1cm d'épaisseur puis terminer l'étalement. Garnir.
Cuisson : 3 à 4 min entre 320°C et 350°C au four à pizza ou 4 à 6 min entre 250°C et 280°C au four convoyeur.

INGREDIENTS

Farine de **blé**, eau, huile végétale (colza), levure, sel, sucre, farine de **blé** malté, émulsifiant: E471 (100% d'origine végétale), gluten de **blé**, enzymes : amylase, hémicellulases, glucose-oxydases, agent de traitement de la farine : E300, amidon de **blé**.

Allergène(s): Gluten.

Contamination(s) croisée(s): Graines de sésame, Lait.



DONNEES COMPLEMENTAIRES

Soumis à étiquetage OGM	NON	Produit ionisé	NON	Végétarien	OUI
Végétalien / Végan	OUI	Sans Gluten	NON	Contient de l'alcool (à l'exclusion du vinaigre)	NON
Contient du porc	NON	Contient de la présure animale	NON		

- Origine produit fini: France - Code emballer: EMB 59 355 D

- Label(s) qualité: Aucun.

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g ou 100mL)

Energie (kJ)	1016	Energie (kcal)	240
Matières grasses (g)	4,4	dont acides gras saturés (g)	0,4
Glucides (g)	41	dont sucres (g)	<0,5
Fibres alimentaires (g)	/	Protéines (g)	8,2
Sel (g)	1,3		

CRITERES MICROBIOLOGIQUES

Bacillus cereus	< 100 ufc/g	E.coli	< 10 ufc/g
Listeria monocytogenes	< 100 ufc/g	Salmonella	Absence dans 25 g
Staph. à coagulase positive	< 100 ufc/g	Coliformes totaux (30°C)	< 100 000 ufc/g
Moisissures	< 1 000 ufc/g	ASR (46 °C)	< 100 ufc/g

CONDITIONNEMENT ET DONNEES LOGISTIQUES

	CARTON de 12 pièces			
	Unité	Carton	Palette	
Nature emballage	Sachet plastique en PEHD.	Carton	/	
EAN 13 ou 14	/	3429711200337	/	
Poids net (Kg)	900g (+/-15g)	10,80	680	
Poids net égoutté (Kg)	/	/	/	
Poids brut (Kg)	900 g	11,30	737	
Dimensions L x l x h (mm)	/	384 x 256 x 234	1200 x 800 x 1790	
EAN 128	/	OUI	OUI	
Palettisation	Unités / palette	Cartons / couches	Couches / palette	Cartons / palette
	756	9	7	63

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