



PARTENAIRE N°1 DES PROS DE LA PIZZA

SCALPATON TRADIZIONE - PATON FRANCAIS 500GR SURG

PÂTON À PIZZA SCALPATON TRADIZIONE 500G

Code Article: 1020BOUL50

Code Douane: 19012000

FICHE TECHNIQUE

Création: 03/05/2022

Mise à jour: 22/12/2023

DESCRIPTION ET QUALITES ORGANOLEPTIQUES

Pâton à pizza cru – recette française
* Tradizione = traditionnel

Saveur / Goût	Après cuisson, goût de pâte à pain.	Tolérance(s)	/
Texture	Mie alvéolée, moelleuse.	Tolérance(s)	/

Produit à poids variable: NON

CONSEILS DE CONSERVATION

DDM 12 mois à -18°C
Bien refermer le sachet plastique et le carton après l'avoir entamé et l'utiliser rapidement.

SURGELES (NE PAS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELE)

CONSEILS D'UTILISATION

Décongeler 16h à 48h à 4°C dans un bac hermétique. Laisser reposer 15 à 30 min à température ambiante. Etaler le produit après l'avoir fariné. 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 ventilé ou convoyeur.

INGREDIENTS

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

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)	997	Energie (kcal)	236
Matières grasses (g)	4,3	dont acides gras saturés (g)	0,4
Glucides (g)	40	dont sucres (g)	0,2
Fibres alimentaires (g)	/	Protéines (g)	7,9
Sel (g)	1,2		

CRITERES MICROBIOLOGIQUES

Bacillus cereus	< 100 ufc/g	E. coli	< 10 ufc/g
Listéria monocytogènes	Absence dans 25g - Si présence <100 ufc/g	Salmonelle	Absence dans 25g
Staphylocoques à coagulase + (37°C)	<100 ufc/g	Coliformes totaux	<100 000 ufc/g
Moisissures	< 1 000 ufc/g	ASR (46°C)	<100 ufc/g

CONDITIONNEMENT ET DONNEES LOGISTIQUES

	CARTON de 20 pièces		
	Unité	Carton	Palette
Nature emballage	Sachet plastique en PEHD	Carton	/
EAN 13 ou 14	/	13429711201911	/
Poids net (Kg)	500g (+/- 15g)	10	630
Poids net égoutté (Kg)	/	/	/
Poids brut (Kg)	500 g	10,50	677
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
	1260	9	7	63

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