

FICHE TECHNIQUE PATAPIZZ 25 cm

Dénomination produit (comme il apparaît sur la confection/sachet)	Patapizz
Format	Rond, diamètre 25 cm - 170 g
Code Interne	39
Ingrédients	Semoule de blé dur, eau, sel, huile d'olive extra vierge, levure, émulsifiant (lécithine de soja), conservateur (sorbate de potassium)



Paramètres microbiologiques (valeurs guides)

Charge bactérienne mésophile totale	Max 10.000 UFC/g
Entérobactéries totales Staphylocoques	Max 10 UFC/g
à coagulasse positive	Max 10 UFC/g
Salmonella Spp	Absent dans 25G
Bacillus cereus	Max 100 UFC/g
Clostridium perfringens	Max 10 UFC/g
Moisissures	Max 100 UFC/g

Caractéristiques chimiques et physiques (DPR 187/2001)

Humidité	Max 36%
AW activité de l'eau	Min 0,90
Acidité	Max 4
Présence de blé tendre	Max 3%

CONTAMINANTS

Pesticides	Dans les limites établies par Reg. CE 149/2008 e SMI
Aflatoxines B1+B2+G1+G2	Max 4 µg/Kg (Reg. CE 1881/2006)
Aflatoxines B1	Max 2 µg/Kg (Reg. CE 1881/2006)
Ochratoxines A	Max 3 µg/Kg (Reg. CE 1881/2006)
Zéralénone	Max 50 µg/Kg (Reg. CE 1881/2006)
Déoxynivaléno	Max 500 µg/Kg (Reg. CE 1881/2006)
Métaux lourds (Cadmium et plomb)	Cadmium Max 0.2 µg/Kg (Reg. CE 1881/2006) Plomb Max 0.2 µg/Kg (Reg. CE 1881/2006)
Corps étrangers (métalliques, non métalliques, insectes, fragments d'insectes)	Absent dans 50g
OGM	Absent (Reg. CE 1829 e 1830/2003)
Allergène	Produit contenant du gluten, soja, (Reg. UE 1169/2011). Ne convient pas aux sujets coeliaques
Utilisation prévue	Le produit peut être consommé par tous, y compris les enfants et les personnes âgées, à l'exception des sujets allergiques ou intolérants aux allergènes susmentionnés.
Matières premières utilisées	- Semoule de blé dur moulue : UE et extra UE - Sel : Région méditerranéenne - Huile d'olive extra vierge : UE - Levure : UE - Lécithine de soja : UE

VALEUR NUTRITIONNELLE (valeur moyenne pour 100 g de produit)

Valeur énergétique	Kcal 370 / KJ 1599
Hydrates de carbone	72 g
Dont sucre	0.6
Protéine	12 g
Graisses	2.9 g
Dont saturé	0 g
Fibre	4.0 g
Sel	2.6 g

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

APPARENCE	TYPIQUE D'UNE BASE DE PIZZA
SAVEUR	AGREABLE
ODEUR	AGREABLE
TENUE A LA CUISSON	BON
CARACTERE	DANS LES LIMITES

MODALITE DE CONSERVATION, EMBALLAGE, TRANSPORT ET UTILISATION

MODALITE DE CONSERVATION	Produit frais : conserver à 4°C ± 2°C Produit congelé : conserver à -20°C ± 2°C
MODALITE D'EMBALLAGE	Produit frais : en atmosphère modifiée Produit congelé : thermo-scellé
DATE D'EXPIRATION	Produit frais : 60 jours Produit surgelé : 12 mois
TRANSPORT	Véhicules à chassis conformes aux normes d'hygiène (Reg. CE 852/2004) et équipés d'un système approprié de maintien des températures requises (+ 4°C/+6°C pour le produit frais - 20°C pour le produit congelé)
MODALITE UTILISATION	Dès l'ouverture du produit, il est recommandé de l'utiliser dans les 4 jours s'il est conservé à +4°C ± 2°C Produit cuit Chauffer au four à 320°C pendant environ 3 minutes.

UNITE DE CONSOMMATION

TYPE D'EMBALLAGE	Sachet en PA LDPE thermo-soudé.
INFORMATION SUR L'EMBALLAGE	Nom commercial, ingrédients, informations sur les allergènes, fabricant, lot, date de péremption, méthode de stockage, méthode de préparation, valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g.
POIDS DE SACHET DE 2 PIECES	Poids net : 680 g Poids brut : 704 g Poids à vide : 24 g
DIMENSION DU SACHET	35*45 cm

EMBALLAGE SECONDAIRE (carton)

TYPE D'EMBALLAGE	CARTON
DIMENSIONS EXTERIEURES DE L'EMBALLAGE	Hauteur : 18 cm Largeur : 35 cm Profondeur : 35 cm
NOMBRE DE PIECES	20

EMBALLAGE PALETTE

TYPE DE PALETTE	EPAL
DIMENSION PALETTE	Hauteur : 200 cm Largeur : 80 cm Profondeur : 120 cm
COMPOSITION PALETTE	Nombre de cartons : 60 Pièces par couche : 6 Nombre de couches : 10

