

# FICHE TECHNIQUE PATAPIZZ 30 x 40 CM

DÉNOMINATION PRODUIT (comme il apparaît sur la confection / sachet)	Patapizz
Format	Rond, diamètre 30x40 cm - 500 g.
Code Interne	60842
Ingrédients	Semoule de blé dur, eau, sel, huile d'olive extra vierge, levure, émulsifiant (lécithine de soja), conservateur (sorbate de potassium)



## Paramètres microbiologique (valeurs guides)

Charge bactérienne mésophile totale	Max 10.000 UFC/g
Entérobactéries totales Straphylocoques	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

## Paramètres 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)
Déoxynivalénol	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 moulu: 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 g
Protéine	12 g
Graisses	2.9 g
Dont saturé	0 g
Fibre	4.0 g
Sel	2.6 g

**CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES**

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

**MODALITÉ DE CONSERVATION, EMBALLAGE, TRANSPORT ET UTILISATION**

MODALITÉ DE CONSERVATION	Produis frais : conserver à +4°C ±2°C Produis surgelé : conserver à -20°C ±2°C
MODALITÉ D'EMBALLAGE	Produis frais : en atmosphère modifiée Produis surgelé : thermo-scellé
DATE D'EXPIRATION	Produis frais : 60 jours Produis surgelé : 12 mois
TRANSPORT	Véhicules à châssis 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)
MODALITÉ 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 - 350°C pendant environ 3-4 minutes.

**UNITÉ DE CONSOMMATION**

TYPE D'EMBALLAGE	Sachet en PA LDPE thermo-soudé, film transparent (PA-EVOH-PE, PET-PE-PEEVOH)
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 4 PIÈCES	Poids net : 1000 g Poids brut : 1031 g Poids à vide : 31g
DIMENSIONS DU SACHET	40*50

**EMBALLAGE SECONDAIRE (carton)**

TYPE D'EMBALLAGE	CARTON
DIMENSIONS EXTERIEURES DE L'EMBALLAGE	Hauteur : 32 cm Largeur : 32 cm Profondeur : 42 cm
NOMBRE DE PIECES	12

**EMBALLAGE PALETTE**

TYPE DE PALETTE	EPAL
DIMENSIONS PALETTE	Hauteur : 200 cm Largeur : 80 cm Profondeur : 120 cm
COMPOSITION PALETTE	Nombre de cartons : 36 Pièce par couche : 6 Nombre de couches : 6