

# FICHE TECHNIQUE PATAPIZZ 50 cm

Dénomination produit (comme il apparaît sur la confection/sachet)	Patapizz
Format	Rond, diamètre 50 cm 750 g
Code Interne	60841
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 4 PIECES	Poids net : 1500 g Poids brut : 1554 g Poids à vide : 54 g
DIMENSION DU SACHET	55*65 cm

**EMBALLAGE SECONDAIRE (carton)**

TYPE D'EMBALLAGE	CARTON
DIMENSIONS EXTERIEURES DE L'EMBALLAGE	Hauteur : 27 cm Largeur : 50 cm Profondeur : 50 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 : 12 Pièces par couche : 2 Nombre de couches : 6

