



3 038359 912955 >  
Code article : 805983

## DÉFINITION DE LA CATÉGORIE DE PRODUIT

Dénomination Légale : Préparation pour ciabatta.

Description produit : Mélange d'ingrédients prêt à l'emploi pour la réalisation de pains italiens type ciabatta de couleur jaune pâle avec une absence de goût et d'odeur étrangers (moisi, rance)

PCB : 1

Poids Net : 10 kg

Type d'emballage : Sac kraft **recyclable**

## LISTE DES INGRÉDIENTS

- Farine de **blé** dur, farine de **blé** tendre, farine de **blé** malté enzymatique, enzyme, acide ascorbique.
- Contient du gluten de blé.
- Peut contenir du lait, sésame, œuf, soja, moutarde, fruits à coque et autres céréales à gluten.

Lieu de fabrication : France (Gennevilliers)

Origine Semoule : France

Origine Blé : France

Le produit livré ainsi que ses constituants ne sont pas issus d'Organismes Génétiquement Modifiés (1), et n'ont subi aucun traitement d'ionisation.

(1) : Conformément à la réglementation en vigueur (directives n°49/2000/EC et 50/2000/EC) et en vue de l'application des derniers règlements publiés le 18/10/2003 au Journal Officiel de l'Union Européenne (n°1829/2003 et 1830/2003), nous vous confirmons qu'un étiquetage concernant les organismes génétiquement modifiés n'est pas nécessaire.

**Allergènes** selon le Règlement 1169/2011/CE : céréales contenant naturellement du gluten (blé) et susceptibles de contenir des traces du lait, sésame, œuf, soja, moutarde, fruits à coque et autres céréales à gluten.

## PRÉPARATION

	Préparation	Temps de cuisson
Pour 1 KG du mix Ciabatta	60g d'huile d'olive 12g de levure boulangère 18g de sel Environ 600 à 620g d'eau (à ajuster)	À adapter selon process et matériel
Pour process en diagramme direct	Pétrissage (spiral) : 13 min vitesse lente + 6 min vitesse rapide Pointage : 45 min à 20°C Division / Façonnage : pavés 250g, 10x20. Fleurage conseillé : mélange blé dur Apprêt : 1H à 25°C Scarification : Motifs à la main. Badigeonner d'huile d'olive	Four à soles : Environ 15 min à 220°C / 240°C
Pour process en blocage bac	Pétrissage (spiral) : 13 min vitesse lente + 6 min vitesse rapide Pointage : 30 min à 20°C Blocage : 12H à 4°C Division / Façonnage : pavés 250g, 10x20. Fleurage conseillé : mélange blé dur Apprêt : 30 min à 25°C Scarification : Motifs à la main. Badigeonner d'huile d'olive	Four à soles : Environ 15 min à 220°C / 240°C

**VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES**

Valeurs nutritionnelles :	Pour 100g de produit sec
Energie kJ	1512 kJ
Energie kcal	357 kcal
Matières grasses	1.5 g
dont acides gras saturés	0.3 g
Glucides	72 g
dont sucres	5.9 g
Fibres alimentaires	3.5 g
Protéines	12g
Sel	0 g



\*« Score et classement nutritionnels selon les critères définis dans l'Arrêté du 31 octobre 2017 ».

**CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES**

Critère	Cible	Méthode
Aspect	Poudre	Visuel
Gout et odeur	Absence de goût et d'odeur étranger (moisi, rance)	Dégustation
Couleur	Couleur jaune pâle	Visuel

**CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES**

Critère	Cible En Unités Formant Colonies (UFC)	Méthode
Moisissures	< 2000 /g	NF V 08-036
Levures	< 2000 /g	NF V 08-036
Staphylococcus aureus	≤ 10 <sup>2</sup> /g	NF EN ISO 6888-2
Salmonelles	Abs. /25g Refus > 0/25g	NF EN ISO 6579
Escherichia coli	≤ 10 /g	NF EN ISO 16649-2
Bacillus cereus	≤ 10 <sup>2</sup> /g	NF EN ISO 7932

**TENEURS MAXIMALES EN CONTAMINANTS**

Critères		Cibles
Mycotoxines	Aflatoxines B1 Aflatoxines B1+B2+G1+G2	Inférieurs aux limites de la réglementation EU
	Ochratoxines A	
	Déoxynivalenol	
	Zearalénone	
	Toxines T-2 – HT-2	
Métaux lourds	Plomb	
	Cadmium	
Résidus de matières actives		

**RÈGLEMENTATION**

**Conforme à la réglementation en vigueur :**

- Pâtes-Semoules de blé dur
- Métrologie
- OGM
- Pesticides et Contaminants
- Sécurité alimentaire des denrées
- Microbiologie des Denrées Alimentaires
- Information des consommateurs sur les denrées alimentaires

**DDM – CONDITIONS DE CONSERVATION**

A conserver dans un endroit frais et sec (<25°, <50%HR)

UVC	Matière	DDM	Palettisation
Code article : 805983 Sacs 10kg *	Sacs kraft	12 mois	45 UVC – 450kg – Palette 100*120cm
Code article : 805986 Big Bag*	PE	12 mois	1 Sale unit – 450kg – Palette 100*120cm

\*Contenants standards, existe d'autres référencements

## DONNÉES LOGISTIQUES

INFORMATIONS UNITÉ CONSOMMATEUR (UC)									
CODE INTERNE	DESIGNATION DE L'UC	EAN 13	POIDS BRUT	POIDS NET	DUREE DE VIE PRODUIT	CONTRAT DATE GARANTI CLIENT	PROFONDEUR	DIMENSIONS LARGEUR	HAUTEUR
805983	PZS MIX CIABATTA 10KG	3038359912955	10,073 KG	10 KG	12 Mois	6 Mois	130 MM	260 MM	400 MM
NOMENCLATURE DOUANIERE	PAYS DE FAB.	GRUPE DE MARCHANDISE	IFLS DE L'UC	PALETTE AU SOL OBLIGATOIRE	POIDS GERBÉ	PALETTE SUPPORT	EAN 13 DU COMPOSANT		
1901200000	FR	FR-PF-SEMOULE	06008	NON	0 kg	PALETTE EUR 80X120			

INFORMATIONS UNITÉ D'EXPEDITION											
CODE INTERNE	DESIGNATION	GTIN	NBRE D'UC PAR UE	NBRE DE COLIS PAR PALETTE	NBRE DE COLIS PAR COUCHE	NBRE DE COUCHE PAR PALETTE	POIDS BRUT	POIDS NET	PROFONDEUR	DIMENSIONS LARGEUR	HAUTEUR
CS	Colis	03038358225186	1				10,073 KG	10 KG	400 MM	260 MM	130 MM
PAL	Palette	03038357244454	45	45	9	5	478,585 KG	450 KG	1 200 MM	800 MM	800 MM