



3 038359 912962 >

Code article : 805984

DÉFINITION DE LA CATÉGORIE DE PRODUIT

Dénomination Légale : Préparation pour foccacia.

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 Foccacia	100g d'huile d'olive 20g de levure boulangère 18g de sel Environ 580 à 600g d'eau (à ajuster)	À adapter selon process et matériel
Pour process en diagramme direct	Pétrissage (spiral) : 4 min vitesse lente + 7 min vitesse rapide Pointage : 1H à 25°C Façonnage : plaques d'environ 2 cm d'épaisseur Apprêt : 30 min à 25°C Scarification : Motifs à la main. Badigeonner d'huile d'olive	Four à soles : Environ 12 min à 225°C / 235 °C
Pour process en blocage bac	Pétrissage (spiral) : 4 min vitesse lente + 7 min vitesse rapide Pointage : 30 à 22°C Blocage au froid : 12H à 6°C Façonnage : plaques d'environ 2 cm d'épaisseur Apprêt : 30 min à 25°C Scarification : Motifs à la main. Badigeonner d'huile d'olive	Four à soles : Environ 12 min à 225°C / 235 °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	5.7 g
Fibres alimentaires	3.5 g
Protéines	12g
Sel	0 g

Nutri-score :



*« 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 ² /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 ² /g	NF EN ISO 7932

TENEURS MAXIMALES EN CONTAMINANTS

Critères		Cibles
Mycotoxines	Aflatoxines B1	Inférieurs aux limites de la réglementation EU
	Aflatoxines B1+B2+G1+G2	
	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 : 805984 Sacs 10kg *	Sacs kraft	12 mois	45 UVC – 450kg – Palette 100*120cm
Code article : 805987 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	
805984	PZS MIX FOCCACIA 10KG	3038359912962	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	Coils	03038358225193	1				10,073 KG	10 KG	400 MM	260 MM	130 MM
PAL	Palette	03038357244461	45	45	9	5	478,585 KG	450 KG	1 200 MM	800 MM	800 MM