

PINSA 2x150g FLORELLI - 3760395610808



LISTE DES INGRÉDIENTS			
Désignation réglementaire de la matière première	Origine végétale, animale, minérale, microorganismes	Présence / Absence d'allergène Si présence, indiquer la nature	Quantité mise en œuvre (%)
Farine de blé tendre	Végétale	Céréales contenant du gluten (Blé)	62
Eau	Minérale	/	/
Huile d'olive vierge extra	Végétale	/	3,6
Sel	Minérale	/	/
pâte fermentée déshydratée (contient blé)	Micro-organismes	Céréales contenant du gluten (Blé)	/
Farine de riz	Végétale	/	/
Levure de bière	Micro-organismes	/	/
conservateurs: propionate de calcium, sorbate de potassium	Synthétique	/	/
Farine de blé malté	Végétale	Céréales contenant du gluten (Blé)	0,1
Arôme naturel	Végétale	/	/

LISTE DES INGRÉDIENTS ÉTIQUETÉE	
Ingrédients: farine de blé tendre 62%, eau, huile d'olive vierge extra 3,6%, sel, pâte fermentée déshydratée (contient blé), farine de riz, levure de bière, conservateurs: propionate de calcium, sorbate de potassium, farine de blé malté 0,1%, arôme naturel.	
Peut contenir des traces de soja et moutarde.	
Conditionné sous atmosphère protectrice.	

ALLERGÈNE(S) selon le Reg. 2007/68/CE – 2000/13/CE	
Céréales contenant du gluten (Blé)	
Peut contenir des traces de soja et moutarde	

OGM selon le Reg. 1829/2003CE - 1830/2003/CE et la Dir. 90/200/CE	
Absence	

CONDITIONS DE CONSERVATION	
AVANT OUVERTURE:	Conserver dans un endroit frais et sec
APRES OUVERTURE:	Une fois ouvert, placer au réfrigérateur et consommer dans les 2 jours

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES	
Critères	Cible - Tolérances
Flore bactérienne mésophile totale	≤100.000 ufc/g
Entérobactéries	≤100 ufc/g
E. coli	<10 ufc/g
Moississures	≤5000 ufc/g
Levures	≤1000 ufc/g
Salmonella spp.	Absent / 25 g
Listeria spp.	Absent / 25 g
Staphylococcus à coagulase positive	<100 ufc/g

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES	
Critères	Cible - Tolérances
Métaux lourds	Conforme à la réglementation en vigueur
Résidus pesticides	Conforme à la réglementation en vigueur
Aflatoxine B1	≤2 µg/kg
Somme des aflatoxines B1, B2, G1, G2	≤4 µg/kg
Ocratoxine A	≤3 µg/kg
Désoxynivalénol	≤400 µg/kg
Zéaralénone	≤50 µg/kg
Plomb	≤0,2 µg/kg
Cadmium	≤0,1 µg/kg

IDENTIFICATION PRODUIT

VISUEL mock up



MARQUE :	FLORELLI
RÉF INTERNE:	A0808FL
GENCOD:	3760395610808
DÉNOMINATION LÉGALE:	PAIN PRÉCUIT À L'HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA (3,6%)
POIDS NET:	230g
DDM PRODUCTION:	90 jours
DDM GARANTIE RÉCEPTION:	60 jours
NOMENCLATURE DOUANIÈRE:	19059080

PROFIL ORGANOLEPTIQUE	
ASPECT	Pain aplati et allongé avec alvéoles irrégulières
COULEUR	Dorée
GOÛT	Savoureux, typique d'un pain pizza
ODEUR	Typique d'un produit de boulangerie
TEXTURE	Croquante aux conditions de cuisson recommandées

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES : POUR 100G	
Énergie	1196 kJ / 283 kcal
Matières grasses	4,4 g
dont acides gras saturés	0,8 g
Glucides	51 g
dont sucres	2,3 g
Fibres alimentaires	1,6 g
Protéines	9,0 g
Sel	1,4 g

PALETTISATION	
UVC / CARTON (PCB)	12
CARTONS / COUCHE	8
COUCHES / PALETTE	8
CARTONS / PALETTE	64
UVC / PALETTE	768
HAUTEUR PALETTE (cm)	185
POIDS BRUT PALETTE (kg)	277,4

CERTIFICATIONS SITE DE PRODUCTION	
IFS, BRC	