

# PÂTON PIZZA

## 160G

### CRU SURGELE



Photos non contractuelles

CODE	120011
GTIN-13	3429711200115
GTIN-14	13429711200112
POIDS CRU	160 g
DIAMETRE APRES ETALEMENT	23 à 25 cm
CODE DOUANIER	1901 2000 00

#### Description

Ce pâton pizza permet d'obtenir une pizza assez fine, avec une mie présente, dotée d'alvéoles irrégulières très ouvertes, une croûte fine, des rebords réguliers et rebondis, ce qui confère à la pizza moelleux, croustillance et légèreté.

#### Ingrédients

Farine de **BLE**, eau, huile végétale (colza), levure, sel, sucre, farine de **BLE** malté, gluten de **BLE**, émulsifiant : E 471 (100% origine végétale), enzymes : amylases, hémicellulases, glucose-oxydases, agent de traitement de la farine : E 300.

Peut contenir des traces de : sésame, lait

#### Mise en œuvre

- Décongélation/Fermentation**  
16h à 48h à 4°C dans des bacs hermétiques.
- Temps de remise en température**  
15 à 30 min
- Travail du pâton**  
Galeter le produit après l'avoir fariné. Garnir
- Cuisson**  
Four à pizza : 3 à 4 min à 320°C  
Four ventilé ou convoyeur : 4 min à 250°C

Données à titre indicatif : la mise en œuvre peut varier en fonction du matériel utilisé

#### Valeurs nutritionnelles (pour 100 g de produit)

Energie	1028kJ / 243 kcal	
Matières grasses (g)	4.6	
Dont acides gras saturés (g)	0.5	
Glucides (g)	42	
Dont sucres (g)	<0.2	
Protéines (g)	7.9	
Sel (g)	1.3	
<input type="checkbox"/> Ciqua	<input type="checkbox"/> Calcul	<input checked="" type="checkbox"/> Analyses

#### DLUO et conditions de conservation



DLUO : 12 mois



Conserver à -18°C

Bien refermer le sachet plastique et le carton après avoir entamé le carton et l'utiliser rapidement.  
Ne jamais recongeler un produit décongelé.

#### Conditionnement

Nombre de produits par carton (PCB)	60
Poids net carton (kg)	9,600
Poids brut carton (kg)	10,100
Dimensions du carton (L x l x h, mm)	384x256x234

#### Palettisation

Nombre de cartons par palette	63
Nombre de cartons par couche	9
Nombre de couches par palette	7
Dimensions de la palette (L x l x h, cm)	120x80x179
Poids brut de la palette (kg)	662

Version n° : 13  
Du : 10/07/2017

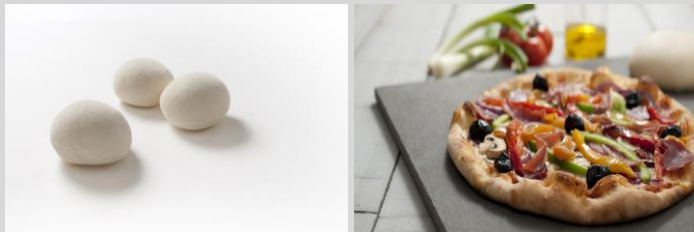
Approuvé le : 10/07/2017  
Par : C. MICHELON

Approuvé le :  
Par :



Grain d'Or Gel  
ZAC NOVO – Rue Lavoisier – BP 455 – 59464 LOMME Cedex  
Tél : +33 (0)3 20 17 05 30 – Fax : +33 (0)3 20 17 05 39  
Email : contact@graindorgel.fr

ENR-05.3 Version n°7  
Du 23/06/14



# DEEP FROZEN RAW PIZZA DOUGH BALL 160G

CODE	120011
GTIN-13	3429711200115
GTIN-14	13429711200112
RAW WEIGHT	160 g
DIAMETER AFTER STRETCHING	23 to 25 cm
CUSTOM TARIFF NUMBER	1901 2000 00

Actual product may differ from pictures

## Description

With this pizza dough ball, you can produce a thin pizza, with a crumb with very open and irregular cells, a thin crust, regular and rounded rims. These specifications lead to a soft, crusty and lightness pizza.

## List of ingredients

**WHEAT** flour, water, rapeseed oil, yeast, salt, sugar, **WHEAT** malted flour, **WHEAT** gluten, emulsifier : E 471 (100% vegetable), enzymes: amylases, hemicellulases, glucose-oxydase, flour treatment agent: E 300

May contain :milk, sesame seeds

## Conditions of use

- Defrosting / Proofing**  
16h to 48h at 4°C in hermetic plastic trays
- Reheating**  
15 to 30 minutes
- Stretching**  
Flour and stretch the dough. Topping.
- Baking**  
Pizza oven: 3 to 4 min at 320°C  
Ventilated or conveyor oven: 4 min at 250°C

Instruction given for information purposes: the conditions of use may differ depending on the equipment used

## Nutrition declaration (for 100 g of product)

Energy	1028 kJ / 243 kcal
Total fats (g)	4.6
Of which saturates (g)	0.5
Carbohydrates (g)	42
Of which sugars (g)	<0.2
Protein (g)	7.9
Salt (g)	1.3

Ciqua!   
 Calculation   
 Analysis

## Best before date & Storage conditions



**B.B. date:** 12 months



Stored at -18°C

Close tightly the bag and the cardboard box after opening, and use it quickly.  
Do not refreeze after defrosting.

## Packaging

Number of products by cardboard box	60
Cardboard box net weight (kg)	9,600
Cardboard box gross weight (kg)	10,100
Cardboard box sizes (L x W x H, mm)	384x256x234

## Palletisation

Number of cardboard boxes per pallet	63
Number of cardboard boxes per layer	9
Number of layers per pallet	7
Pallet sizes (L x W x H, cm)	120x80x179
Pallet gross weight (kg)	662

Version n° : 13  
On : 10/07/2017

Approved on : 10/07/2017  
By : C. MICHELON

Approved on :  
By :



Grain d'Or Gel  
ZAC NOVO – Rue Lavoisier – BP 455 – 59464 LOMME Cedex - FRANCE  
Tél : +33 (0)3 20 17 05 30 – Fax : +33 (0)3 20 17 05 39  
Email : contact@graindorgel.fr

ENR-05.3 Version n°7  
Du 23/06/14