



PÂTON PIZZA

160G

CRU SURGELE

Photos non contractuelles

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
☐ Ciquel ☐ Calcul ☒ Analyses	

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

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.

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

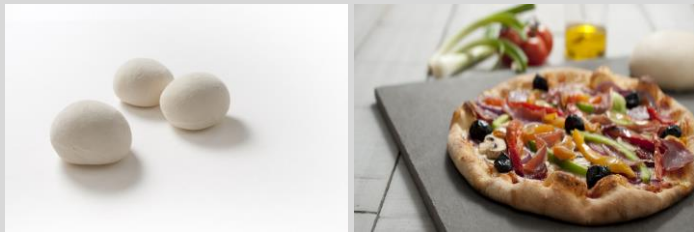
Approuvé le : 10/07/2017
Par : C. MICHELON

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
☐ Ciquai ☐ 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