

# FARINE PIZZA TIPO 00



Réf : QSE-F018

Date : 04/02/14      Rév : 2

Page : 1/ 3

Rédacteur : Animatrice QSE

Approbateur : Directeur

## DESCRIPTION

**FARINE PIZZA TIPO 00** est une préparation pour pâte à pizza obtenue à partir de blé tendre français rigoureusement sélectionné.

## APPLICATIONS

Elaboration de pâte à pizza où l'extensibilité de la pâte est requise.

## Liste des ingrédients

Farine de blé type 55 – gluten de blé – levure sèche désactivée

## Caractéristiques organoleptiques

- Couleur : Blanche
- Odeur : Absence d'odeur désagréable
- Goût : Absence de goût désagréable

## Valeurs nutritionnelles / 100g

- Protéines : 10.2 g env.
- Glucides : 69 g env.      don t sucres : 1.83 g env.
- Graisses : 0.8 g env.      dont acides gras saturés : 0.2 g env.
- Sel : 0 g      Sodium : 2.9 mg
- Valeur énergétique : 1359kJ soit 324kcal environ

## Analyses physico-chimiques moyennes

- Granulométrie : < 200µm
- Humidité (sur matière sèche) : < 15%
- Cendres (sur matière sèche) : 0.50% - 0.62%      Type : 55
- Protéines : 10.0% – 11.0% (variable selon la campagne de blé en cours)
- Force boulangère (W) : 120 - 200 (variable selon la campagne de blé en cours)

## Microbiologie (critères indicatifs)

- Flore aérobie mésophile : < 500 000 UFC/g
- Coliformes totaux : < 5000 UFC/g

Réf : QSE-F018

Date : 04/02/14      Rév : 2

Page : 2/ 3

Rédacteur : Animatrice QSE

Approbateur : Directeur

# FARINE PIZZA

## TIPO 00



- Coliformes thermotolérants : < 50 UFC/g
- Anaérobies Sulfito-réducteurs : < 10 UFC/g
- Salmonelles : absence dans 25g

### CONTAMINANTS

- Aflatoxines B1 : < 2µg/kg
- Aflatoxines B1+B2+G1+G2 : < 4 µg/kg
- Ochratoxine A : < 3,0 µg/kg
- Deoxynivalenol (DON) : < 1250 µg/kg
- Plomb : < 0,2 mg/kg      Cadmium : < 0,2mg/kg

Les teneurs maximales en résidus de pesticides sont conformes à celles fixées par la réglementation européenne en vigueur.

### CONDITIONS DE CONSERVATION

6 mois maximum dans un endroit propre et sec, à l'abri de la chaleur et de l'humidité. Produit sujet à dessiccation.

### CONDITIONNEMENT

Sac de 25kg. Sachets de 1kg

# FARINE PIZZA

## TIPO 00



Réf : QSE-F018

Date : 04/02/14 Rév : 2

Page : 3/ 3

Rédacteur : Animatrice QSE

Approbateur : Directeur

### ALLERGENES

Allergènes majeurs (Directive 2007/68/CE)	Présence dans le produit	Présence fortuite (contamination croisée)			
		Présence sur la ligne de production		Présence sur le site de production	
		Oui	Non	Oui	Non
Céréales contenant du gluten et produits à base de ces céréales	X	X			
Crustacés et produits à base de crustacés			X		X
Œufs et produits à base d'oeufs			X		X
Poissons et produits à base de poissons			X		X
Arachides et produits à base d'arachides			X		X
Soja et produits à base de soja			X		X
Lait et produits à base de lait (y compris lactose)			X		X
Fruits à coque et produits à base de ces fruits			X	X (noix, noisettes)	
Céleri et produits à base de céleri			X		X
Moutarde et produits à base de moutarde			X		X
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame			X	X	
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg / kg ou 10mg / litre exprimés en SO <sub>2</sub>			X		X
Lupin et produits à base de lupin			X		X
Mollusques et produits à base de mollusques			X		X

### OGM

Nous attestons que les ingrédients entrant dans la composition de « **FARINE PIZZA TIPO 00** » ne sont pas des organismes génétiquement modifiés tels que définis par la Directive 2001/18/CE ni produit à partir d'organismes génétiquement modifiés au sens du règlement 1830/2003. Ce produit est un produit du type « conventionnel » selon la définition du règlement CE 1829/2003.

Par conséquent, l'étiquetage de ce produit n'est soumis à aucune exigence supplémentaire au sens des règlements CE 1829/2003 et 1830/2003.

### IONISATION

Nous attestons que le produit « **FARINE PIZZA TIPO 00** » n'a subi aucun traitement de ionisation durant le processus de fabrication.