



PÂTON PIZZA GRAIN D'OR 160G CRU SURGELE

CODE	120011
POIDS CRU	160 g +/- 7 g
DIAMETRE APRES ETALEMENT	23 à 25 cm
MARQUE	GRAIN D'OR
CODE DOUANIER	1901 2000

Dénomination légale de vente :

PATON PIZZA GRAIN D'OR CRU SURGELE 160G X60

Ingrédients

Farine de **BLE**, eau, huile végétale (colza), levure, sel, sucre, gluten de **BLE**, émulsifiant : E471, enzymes (contient : Farine de **BLE**): amylase, xylanase, alpha-amylase, glucoses-oxydase, agent de traitement de la farine : E300

Peut contenir des traces de : lait, graines de sésame, soja, moutarde.

Mise en œuvre

Etape 1 : Décongelation / Fermentation : 16h à 48h à 4°C dans des bacs hermétiques

Etape 2 : Remise en température : 15 à 30 min

Etape 3 : Travail du pâton : Galeter le produit après l'avoir fariné, garnir

Etape 4 : Cuisson : Four à pizza : 3 à 4 min entre 320°C et 350°C / Four ventilé ou convoyeur : 4 à 6 min entre 250°C et 280°C

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

Valeurs nutritionnelles

Valeurs énergétiques et nutritionnelles moyennes pour 100 g de produit cru :

Energie	998 kJ / 236 kcal
Matières grasses (g)	3,6
Dont acides gras saturés (g)	0,5
Glucides (g)	43
Dont sucres (g)	1,2
Protéines (g)	6,7
Sel (g)	1,0

☐ Analyses ☒ Calculs ☐ Ciquel

DDM et conditions de conservation



DDM : 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.

Informations supplémentaires

Produit conventionnel.
Pas d'étiquetage OGM (conformément aux règlements CE n°1829 et 1830/2003). Produit non ionisé.
Produit cru, ne pas consommer sans étape de cuisson.

Informations logistiques

Désignation		GTIN	Nombre d'UVC	Colis / Pal	Colis / couche	Couches / Pal	Poids (kg)		Dimensions (mm)		
							Brut	Net	L	l	h
UVC		3429711200115	-	-	-	-	-	0,160	-	-	-
Colis	Carton + sac intérieur PEHD	13429711200112	60	-	-	-	10,1	9,6	384	256	234
Palette	EUR	33429711200116	3780	63	9	7	662	604,8	1200	800	1790

Version n° : 16
Du : 28/10/2025

Approuvé le : 28/10/2025
Par : JD

Approuvé le :
Par :



RAW DEEP FROZEN PIZZA DOUGH BALL GRAIN D'OR 160G

CODE	120011
RAW WEIGHT	160 g +/- 7 g
DIAMETER AFTER STRETCHING	23 to 25 cm
BRAND	GRAIN D'OR
CUSTOMS CODE	1901 2000

Legal sales name :

PATON PIZZA GRAIN D'OR CRU SURGELE 160G X60

Ingredients

WHEAT flour, water, vegetable oil (rapeseed), yeast, salt, sugar, **WHEAT** gluten, emulsifier : E 471, enzymes (contains : **WHEAT** flour) : amylase, xylanase, alpha-amylase, glucose-oxidase, flour treatment agent : E 300.

May contain : milk, sesame seeds, soybean, mustard.

Conditions of use

Stage 1 : Defrosting / proofing : 16h to 48h at 4°C in hermetic plastic trays

Stage 2 : Reheating : 15 to 30 minutes

Stage 3 : Stretching : Flour and stretch the dough, topping.

Stage 4 : Baking : Pizza oven : 3 min to 4 min between 320°C and 350°C / Conveyor oven : 4 min to 6 min between 250°C and 280°C.

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

Nutritional values

Average energy and nutritional values for 100 g of raw product:

Energy	998 kJ / 236 kcal
Total fats (g)	3,6
Of which saturates (g)	0,5
Carbohydrates (g)	43
Of which sugars (g)	1,2
Proteins (g)	6,7
Salt (g)	1,0

☐ Analysis ☒ Calculation ☐ Ciquel

DDM and storage conditions



DDM : 12 months



Keep at -18°C

Close the plastic bag and carton tightly after opening and use promptly.

Never refreeze a thawed product.

Additional informations

Conventional product.

No GMO labelling (in accordance with EC regulations 1829 and 1830/2003). Non-ionised product.

Raw product, do not consume without cooking.

Logistics informations

Designation		GTIN	Number of UVC	Parcels / UL	Parcels / layers	Layers / UL	Weight (kg)		Dimensions (mm)		
							Brut	Net	L	l	h
UVC		3429711200115		-	-	-	-	0,160	-	-	-
Parcel	Box + inner bag PEHD	13429711200112	60	-	-	-	10,100	9,600	384	256	234
UL	EUR	33429711200116	3780	63	9	7	662	604,8	1200	800	1790

Version n° : 16
On : 28/10/2025

Approved on : 28/10/2025
By : JD

Approved on :
By :



ROHE PIZZATEIG BÄLLCHEN GRAIN D'OR TIEFGEFROREN 160G

Rechtlicher Verkaufsname :

PATON PIZZA GRAIN D'OR CRU SURGELE 160G X60

ARTIKEL NR GOG	120011
ROHGEWICHT	160 g +/- 7 g
DURCHMESSER NACH DEM AUSROLLEN	23 bis 25 cm
MARK	GRAIN D'OR
ZOLLTARIF NR	1901 2000

Zutaten

WEIZENMEHL, wasser, pflanzenöl (raps), hefe, salz, zucker, **WEIZENGLUTEN**, emulgator: E 471, enzyme (enthält: **WEIZENMEHL**) : amylase, xylanase, alpha-amylase, glucoseoxidase, mehlbehandlungsmittel: E 300.

Kann Spuren von sojabohnen, sesamsamen, milch, senf.

Zubereitung

Bühne 1 : Auftauen : 16 bis 48 Stunden bei 4°C in hermetisch aufgestapelten Kunststoffkästchen

Bühne 2 : Aufwärmezeit : 15 bis 30 Minuten

Bühne 3 : Backanweisung : Bemehltes Teigstück zu einem runden Boden auseinanderziehen. Belegen

Bühne 4 : Kochen : Pizzaofen : 3 bis 4 Minuten bei 320°C-350°C. Umluftofen oder Durchlaufofen: 4 bis 6 Minuten bei 250°C-280°C.

Angaben dienen nur als Richtwerte, die Zubereitung kann je nach verwendeten Gerät variieren.

Nährwerte (für 100 g Produkt)

Durchschnittliche Energie- und Nährwerte für 100 g Rohprodukt :

Energie	998 kJ / 236 kcal
Fett (g)	3.6
Davon gesättigte Fettsäuren (g)	0,5
Kohlenhydrate (g)	43
Davon Zucker (g)	1.2
Eiweiss (g)	6.7
Salz (g)	1.0

☐ Analysen ☒ Berechnung ☐ Ciquel

MHD und Aufbewahrung



MHD : 12 Monate



Lagern bei -18°C

Plastikbeutel und Karton nach dem Öffnen gut verschliessen und schnell aufbrauchen. Ein bereits aufgetautes Produkt darf in keinem Fall wieder eingefroren werden.

Zusätzliche Informationen

Konventionelles Produkt.
Keine GVO-Kennzeichnung (gemäß den EU-Vorschriften 1829 und 1830/2003). Nicht-ionisiertes Produkt.
Rohes Produkt, nicht ohne Kochen konsumieren.

Logistikinformationen

Bezeichnung		GTIN	Stückzahl pro Karton	Anzahl Kartons pro Palette	Anzahl Kartons pro Lage	Anzahl Lagen pro Palette	Gewicht (kg)		Abmessung (mm)		
							Brut	Nett	L	B	h
UVC		3429711200115	-	-	-	-	-	0,160	-	-	-
Karton	Karton + Innenbeutel PEHD	13429711200112	60	-	-	-	10,1	9,6	384	256	234
Palette	EUR	33429711200116	3780	63	9	7	662	604,8	1200	800	1790

Stand n° : 16
Vom : 28/10/2025

Freigegeben am : 28/10/2025
durch: JD

Freigegeben am:
durch: