

FICHA TÉCNICA BASE PIZZA CLÁSICA 20 UNIDADES CONGELADA					
Denominación legal:		BASE PRECOCIDA PARA PIZZA CON SALSA DE TOMATE			
Denominación comercial:		BASE PIZZA CLÁSICA 20 unidades CONGELADA			
Código Comercial:		EAN 13: 8437018546695		EAN 14: 84370185466956	
CERTIFICACIÓN					
Certificación: IFS FOOD					
Nº RGSEAA: 26.10604 /GC (elaboración, envasado y distribución de platos preparados)					
Ingredientes de la masa base (90%)			CRITERIOS DE CALIDAD		
Harina de TRIGO (GLUTEN) , agua, aceite vegetal refinado de girasol, LECHE , sal, azúcar, levadura, harina de maíz.			CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Y MORFOLÓGICAS		
			FORMA:	Circular	
			AROMA:	Característico de producto.	
			ASPECTO:	Esponjoso	
Ingredientes de la salsa de tomate (10%)			COLOR:	Rojo y blanco	
Puré de tomate (Tomate, sal y acidulante: ácido cítrico (E-330)), agua, aceite refinado de girasol, orégano, conservante: sorbato potásico (E-202) y pimienta negra.			SABOR:	Característico de producto.	
			CONSISTENCIA:	Flexible	
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO		Base de pizza elaborada a base de harina de trigo, agua, aceite de girasol, leche, sal y levadura, con salsa de tomate. Precocinada en horno de piedra.		PESO UNIDAD	300 g
CONSERVACIÓN					
Conservar a -18°C.					
MODO DE EMPLEO		Descongelar la base pizza en refrigeración. Precalentar el horno entre 230-250°C. Colocar ingredientes favoritos encima de la superficie de la base pizza. Introducir la pizza en el horno alrededor de 5 a 6 minutos o hasta que la masa esté dorada. Una vez descongelado no volver a congelar.			
FECHA DE CONSUMO PREFERENTE		1 año desde su fecha de producción. Impreso en el envase.			
LOTE			ENVASADO Y FORMATOS		
C XX YY ZZ: C= Producto congelado. Sigüientes dos primeros dígitos (XX)= día de elaboración, dos sigüientes dígitos (YY)= mes de elaboración, últimos dos dígitos (ZZ)= año de elaboración. Impreso en el envase.			Envasado en bolsa de HDPE, 20 unidades por envase o envasado en film BOPP, 4 unidades por envase (5 envases en cada caja).		
DATOS LOGÍSTICOS					
CAJA			PALET		
Dimensiones:	293X293X234mm		Dimensiones:	167x120x90 mm	
Unid./caja:	20		Capas/palet:	6	
Peso bruto/caja:	6,3 kg		Peso bruto/palet:	478,6 kg	
Peso neto/caja:	6 kg		Peso neto/palet:	432 kg	
Cajas/capa:	12		Cajas/palet:	72	
ESPECIFICACIONES FÍSICAS DE LA CAJA:					
Caja de cartón ondulado. Etiqueta blanca, con descripción de producto en tinta negra.					
TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN:		Vehículo apto para el transporte de productos alimenticios, que garantice la temperatura de -18°C durante el transporte.			
CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS:	Listeria Monocytogenes	Ausencia en 25g	Staphylococcus aureus	<100	ufc/g
	Salmonella spp.	Ausencia en 25g	Enterobacterias coliformes	<100	ufc/g
	Escherichia coli	Ausencia en 1g	Aerobios mesófilos	<100.000	ufc/g
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	Valor Energético (Kj/Kcal) 100g	923 Kj / 218 kcal		de los cuales azúcares	2,3 g
	Grasa	3,3 g		Proteínas	6,8 g
	de las cuales saturadas	0,5 g			
	Hidratos de carbono	39,7 g		Sal	1,78 g
DECLARACIÓN DE OGM		No contiene Organismos Genéticamente Modificados (OGM)			
TRATAMIENTO DE IONIZACIÓN		No ha sido sometido a tratamiento de ionización			
INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS					
Puede contener trazas de los siguientes alérgenos presentes en las materias primas: SÉSAMO, HUEVO, SOJA, MOSTAZA Y FRUTOS DE CÁSCARA (ALMENDRAS).					
USO PREVISTO		Este producto va destinado para el consumo de personas de cualquier edad, incluidos niños y tercera edad. No es apto para personas que sean alérgicas a alguno de los componentes indicados en el apartado "alérgenos".			