

DATOS PRODUCTO

CÓDIGO PRODUCTO:	233	MARCA:	Artesana
DENOMINACIÓN PRODUCTO:	Base de pizza (Pack 2uds)	CÓDIGO EAN 13 (UNITARIO):	8437003 3102 01
TIPO PRODUCTO:	Base de pizza congelada	CÓDIGO EAN 128 (CAJA):	0843700 3310 201

PESO:	300	gramos
DIÁMETRO:	32 ±1	cm

LISTADO INGREDIENTES

INGREDIENTES	ORÍGEN		% proporción sobre el producto final	
	NATURALEZA	PAÍS	gramos	%
Base				
Harina de trigo	Vegetal	España	300	100,00
Agua	Agua	España		
Aceite de oliva virgen extra	Vegetal	España		
Aceite de girasol	Vegetal	España		
Sal	Mineral	España		
Levadura, emulgente (E-491)	Microorganismo	España		
Azúcar	Vegetal	España		

LISTADO INGREDIENTES PARA ETIQUETA

INGREDIENTES: Base: Harina de TRIGO (GLUTEN), agua, aceites vegetales (oliva virgen extra y girasol), sal, levadura, emulgente (E-491) y azúcar. Puede contener trazas de APIO, SOJA, LECHE, MOSTAZA, HUEVO, PESCADO, SULFITOS y sus derivados.

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS DEL PRODUCTO

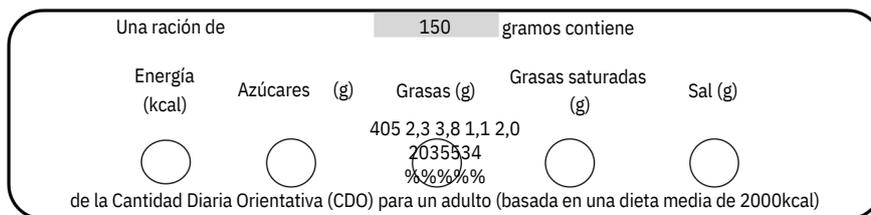
PARÁMETRO	LÍMITE	LIMITES SEGÚN NORMATIVA
Escherichia coli (ufc/g)	< 10 ufc/g	No se establecen criterios según Reglamento UE 2073/2005 de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimentarios
Salmonella (Ausencia/Presencia en 25g)	Ausencia/25g	
Listeria monocytogenes (Ausencia/Presencia en 25g)	Ausencia/25g	

ESPECIFICACIONES ORGANOLÉPTICAS DEL PRODUCTO

Aspecto	Característico del producto
Olor	Característico del producto
Color	Característico del producto
Sabor	Característico del producto
Textura	Crujiente

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (por 100g de producto)

Valor energético (kcal)	270
Valor energético (kJ)	1145
Grasas (g)	2,5
de las cuales saturadas (g)	0,7
Hidratos de carbono (g)	52
de los cuales azúcares (g)	1,5
Fibra alimentaria (g)	2,6
Proteínas (g)	9,1
Sal (g)	1,4



INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS O INTOLERANCIAS

ALÉRGENOS	ALÉRGENO DIRECTO	ALÉRGENO INDIRECTO
GLUTEN (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridadas y productos derivados)	X	
CRUSTÁCEOS y productos a base de crustáceos		
HUEVOS y productos a base de huevo		X
PESCADO y productos a base de pescado		X
CACAHUETES y productos a base de cacahuete		
SOJA y productos a base de soja		X
LECHE y sus derivados		X
FRUTOS DE CÁSCARA (almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de Brasil, pistachos, nueces macadamia o nueces de Australia y productos derivados)		
APIO y productos derivados		X
MOSTAZA y productos derivados		X
GRANOS DE SÉSAMO y productos a base de granos de sésamo		
DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS en concentraciones superiores a 10ppm		X
ALTRAMUCES y productos a base de altramuces		
MOLUSCOS y productos a base de moluscos		

OGM's

¿Contiene el producto organismos genéticamente modificados? NO

POBLACIÓN DE DESTINO

El alimento está destinado a la población en general, excepto a las personas alérgicas o intolerantes a alguna de las sustancias indicadas en el apartado "Información sobre alérgenos o intolerancias".

MODO DE EMPLEO

1) Precalentar el horno a 220°C. 2) Colocar la pizza en la bandeja en la posición central del horno. 3) Hornear durante, aproximadamente, 8-10 minutos, comprobando el grado de horneado al gusto.

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Conservar a -18°C. Una vez descongelado, no volver a congelar.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO

365 días desde el día de fabricación

CODIFICACIÓN DEL NÚMERO DE LOTE

6 dígitos correspondientes a la fecha de fabricación (ddmmaa)+1600.

CARACTERÍSTICAS DE ENVASADO

	PESO (g)	UNIDADES	MEDIDA (cm)	MATERIAL
Film	3	1	-	POLIOLEF INA
Plato	0	0	-	-
Estuche	0	-	-	-
Caja Pr	350	1	34x34x22,5	CARTÓN
ec into	0,002	1	-	POLIPROPILENO
Etiqueta	0,001	1	-	POLIPROPILENO

CAJA				
Unidades producto	Nº envases film	Nº platos	Peso neto (kg)	Peso bruto (kg)
20	10	0	6,0	6,41

PALET				
Nº cajas / capa	Nº capas / palet	Nº cajas / palet	Peso bruto (kg)	Dimensiones (cm)
6	7	42	294,2	80 x 120 x 195