

FICHA TÉCNICA

DATOS DEL PRODUCTO

Referencia: 66391

Denominación comercial: BASE PIZZA FINA CON TOMATE (6u)

Denominación legal: Masa de pizza precocida con salsa de tomate ultracongelada

Código EAN caja: 8424465663914

Código EAN pack:

Código EAN unitario: 8424465939798

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

> VIDA ÚTIL

Vida útil primaria: 365 días

Vida útil secundaria: 1 día en refrigeración

**La vida útil del producto puede variar en función de las condiciones de almacenamiento, preparación y exposición del producto acabado.*

> INDICACIONES DE CONSERVACIÓN Y DE PREPARACIÓN

Conservación: Mantener a una temperatura de -18,0 °C. No volver a congelar una vez descongelado.

Preparación: Descongelar: -

Fermentar: -

Cocer a: 180 °C

Consejos de preparación recomendados: Retirar el plástico y dejar descongelar, rellenar al gusto e introducir en el horno a 180°C durante el tiempo necesario que requiera el relleno. No consumir sin hornear. Producto para consumir una vez preparado. En caso de conservación después de su elaboración, mantener en un lugar fresco (aprox. 6-7°C) durante 24 horas.

**Los tiempos de cocción y descongelación son orientativos dependiendo de las condiciones y temperatura del local.*

> LISTADO DE INGREDIENTES

Ingredientes: Harina de TRIGO, salsa de tomate (26. 5%)(puré de tomate (52%), agua, azúcar, sal, aceite vegetal (girasol), cebolla), agua, masa madre (4%)(harina de TRIGO, agua, harina de TRIGO fermentada), aceite de oliva, levadura, sal, harina de malta de TRIGO, levadura desactivada, sémola de TRIGO.

Puede contener trazas de: Pescado, leche, huevo, soja, apio, mostaza.

> SUSTANCIAS O PRODUCTOS QUE CAUSAN ALÉRGIAS O INTOLERANCIAS

	Presencia como ingrediente	Presencia como traza
Cereales que contienen gluten		
(Incluidas sus variedades híbridas y productos derivados)	X	-
Trigo	X	-
Centeno	-	-
Cebada	-	-
Avena	-	-
Espelta	-	-
Kamut	-	-
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 cacahuetes	-	-
Soja y productos a base de soja	-	X
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	-	X
Frutos de cáscara y productos derivados	-	-
Almendras	-	-
Avellanas	-	-
Nueces	-	-

Presencia como ingrediente
Presencia como traza

Anacardos	-	-
Nueces de Brasil	-	-
Pistachos	-	-
Pecanas	-	-
Nueces de Macadamia o de Australia	-	-
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 >10mg/kg o 10mg/litro en terminos de SO ₂	-	-
Altramucos y productos a base de altramucos	-	-
Moluscos y productos a base de moluscos	-	-

> VALORES NUTRICIONALES POR 100g

	Producto listo para consumo	Producto envasado
Valor Energético	738 kJ	738 kJ
	175 kcal	175 kcal
Grasas	2,6 g	2,6 g
<i>de las cuales:</i>		
- ácidos grasos saturados	0,4 g	0,4 g
- ácidos grasos monoinsaturados	-	-
- ácidos grasos poliinsaturados	-	-
- ácidos grasos trans	-	-
- ácidos grasos Omega-3	-	-
Hidratos de Carbono	32 g	32 g
<i>de los cuales:</i>		
- azúcares	2,2 g	2,2 g
Fibra Alimentaria	2,0 g	2,0 g
Proteínas	4,8 g	4,8 g
Sal	1,2 g	1,2 g
Sodio	480 mg	480 mg
Colesterol	-	-

*Los valores nutricionales del producto listo para el consumo se han informado según las instrucciones de preparación sugeridas en el apartado de consejos de preparación.

> PESOS MEDIDAS Y DESVÍOS

Producto envasado	Mínimo	Medio	Máximo
Peso (g)	145	150	155
- Masa (g)		150	
- Relleno (g)		-	
- Cobertura (g)		-	
- Decorado (g)		-	
Longitud / Diámetro (mm)	250	270	290
Ancho (mm)	-	-	-
Alto (mm)	-	-	-
Peso aproximado producto cocido	-		Peso pack -

*El peso del producto cocido puede variar en función de las condiciones de cocción del producto acabado.

> CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DEL PRODUCTO LISTO PARA CONSUMO

Color: Masa de pizza precocida con tomate

Olor: Masa de pizza precocida con tomate

Sabor: Masa de pizza precocida con tomate

Aspecto: Masa de pizza precocida con tomate

*Las características organolépticas del producto pueden variar en función de las condiciones de almacenamiento, preparación y exposición del producto acabado.

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS EN PRODUCTO ENVASADO

	n	c	m (ufc/g)	M
Aerobios mesófilos totales	-	-	-	-
Anaerobios totales	-	-	-	-
Enterobacterias	-	-	-	-
Coliformes totales	-	-	-	-
<i>Escherichia coli</i>	-	-	-	-
<i>Estafilococcus coagulasa +</i>	-	-	-	-
<i>Bacillus cereus</i> presuntivo	-	-	-	-
<i>Clostridium sulfito-reductores</i>	-	-	-	-
<i>Clostridium perfringens</i>	-	-	-	-
Mohos	-	-	-	-
Levaduras	-	-	-	-
<i>Salmonella spp</i>	1	-	-	*
<i>Listeria monocytogenes</i>	1	-	-	<10e2 ufc/g

*No detectado

n → número de unidades de la muestra.

c → número de unidades de la muestra, cuyo número de bacterias podrá situarse entre m y M. La muestra seguirá considerándose aceptable si las demás unidades tienen un número de bacterias menor o igual a m.

m → valor umbral del número de bacterias. El resultado se considerará satisfactorio si todas las unidades que componen la muestra tienen un número de bacterias igual o menor que m.

M → valor límite del número de bacterias. El resultado se considerará no satisfactorio si una o varias unidades que componen la muestra tienen un número de bacterias igual o mayor que M.

INFORMACIÓN DE ENVASADO Y PALETIZADO

EMBALAJES

	Caja	Etiqueta	Precinto	Bolsa
Peso aproximado (g)	244,00	-	2,00	-
Medidas internas (mm)	340x300x110	-	-	-
Medidas externas (mm)	345x305x118	-	0x75x0	-
Material	KM CS	-	PP	-
Grosor (mm)	4,20	-	0,04	-
Color (mm)	Marrón	-	Transparente	-
Reciclable*	+	-	+	-

OTROS EMBALAJES

	816115	815023	-	-	-	-	-
Peso aproximado (g)	5,00	30,00	-	-	-	-	-
Medidas internas (mm)	0x0x0	0x0x0	-	-	-	-	-
Medidas externas (mm)	148x210x0	0x640x0	-	-	-	-	-
Material	PAPEL	PA+PE	-	-	-	-	-
Grosor (mm)	0,07	0,70	-	-	-	-	-
Color	Blanco	Transparente	-	-	-	-	-
Reciclable*	S	S	-	-	-	-	-

*+=Si / -=No

> PALETIZADO

Caja



Unidades	Peso neto (kg)	Peso bruto (kg)
6	0,9	1,2

Palet



Cajas/capa	Capas	Total cajas	Peso (kg)	Altura (m)	Tipo palet
6	13	78	119	1,68	Pallet Chep 80x120 Md

IMAGEN PRODUCTO LISTO PARA CONSUMO



CERTIFICACIONES Y CLAIMS O SELLOS DE COMUNICACIÓN

> CERTIFICACIONES:

> CLAIMS O SELLOS DE COMUNICACIÓN:

NORMATIVA APLICABLE

- Reglamento (CE) 852/2004, y posteriores modificaciones, relativo a la higiene de los productos alimenticios.
- Reglamento (CE) 2073/2005, y posteriores modificaciones, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
- Reglamento (CE) 396/2005, y posteriores modificaciones, relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal.
- Reglamento (UE) 915/2023, y posteriores modificaciones, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.
- Reglamento (UE) 1169/2011, y posteriores modificaciones, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.
- Reglamento (CE) 1333/2008, y posteriores modificaciones, sobre aditivos alimentarios.
- OGM y Radiaciones ionizantes: Las materias primas utilizadas en la elaboración de este producto no han sido tratadas con radiaciones ionizantes y no contienen o proceden de Organismos Genéticamente Modificados (OGM) y por tanto no requieren un etiquetado especial. Legislación aplicable:
 - Reglamento (CE) 1829/2003, y posteriores modificaciones, sobre alimentos y piensos modificados genéticamente.
 - Reglamento (CE) 1830/2003, y posteriores modificaciones, relativo a la trazabilidad y al etiquetado de organismos modificados genéticamente.

Cualquier copia impresa puede ser obsoleta.