

FICHA TÉCNICA

DATOS DEL PRODUCTO

Referencia: 89167

Denominación comercial: BASE PIZZA FINA INTEGRAL (12bX2u)

Denominación legal: Masa de pizza precocida elaborada con harina 100% integral de trigo ultracongelada

Código EAN caja: 8424465891676

Código EAN pack:

Código EAN unitario: 8424465925562

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: 15 minutos a temperatura ambiente

Fermentar: -

Cocer a: 180 - 200 °C

Consejos de preparación recomendados: Desde congelado: Modo de empleo: Descongelar, retirar el envoltorio de la pizza y precalentar el horno a 180-200°C. Rellenar la base al gusto y hornear en bandeja de rejilla el tiempo necesario que requiera el relleno. Producto congelado. Una vez descongelado, no volver a congelar. Conservación: Mantener a temperatura inferior o igual a -18°C. Desde Refrigerado: Modo de empleo: Retirar el envoltorio y precalentar el horno a 180-200°C. Rellenar la base al gusto y hornear en bandeja de rejilla el tiempo necesario que requiera el relleno.

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

> LISTADO DE INGREDIENTES

Ingredientes: Harina de TRIGO integral (50%) (molida en molino de piedra), agua, masa madre de TRIGO integral (5%)(harina de TRIGO integral fermentada, agua, sal) , aceite de oliva virgen extra(1%), levadura, sal, * porcentaje expresado sobre el total de las harinas.

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
Cacahuets y productos a base de cacahuets	-	-
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	1331 kJ	-
	316 kcal	-
Grasas	6,1 g	-
<i>de las cuales:</i>		
- ácidos grasos saturados	1,0 g	-
- ácidos grasos monoinsaturados	-	-
- ácidos grasos poliinsaturados	-	-
- ácidos grasos trans	-	-
- ácidos grasos Omega-3	-	-
Hidratos de Carbono	50 g	-
<i>de los cuales:</i>		
- azúcares	2,5 g	-
Fibra Alimentaria	8,5 g	-
Proteínas	11 g	-
Sal	1,3 g	0,00 g
Sodio	520 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)	130	140	150
- Masa (g)		140	
- 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: Característico de masa de pizza precocida

Olor: Característico de masa de pizza precocida

Sabor: Característico de masa de pizza precocida

Aspecto: Masa de pizza precocida

*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	1	-	1,0e5 ufc/g	-
Anaerobios totales	-	-	-	-
Enterobacterias	-	-	-	-
Coliformes totales	1	2	1,0e3 ufc/g	-
Escherichia coli	1	-	1,0e1 ufc/g	-
Estafilococos coagulasa +	1	-	1,0e1 ufc/g	-
Bacillus cereus presuntivo	-	-	-	-
Clostridium sulfito-reductores	1	-	1,0e3 ufc/g	-
Clostridium perfringens	-	-	-	-
Mohos	-	-	-	-
Levaduras	-	-	-	-
Salmonella spp	1	-	*	-
Listeria monocytogenes	5	-	1,0e2 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)	115,00	-	2,00	-
Medidas internas (mm)	305x305x150	-	-	-
Medidas externas (mm)	311x311x151	-	0x75x0	-
Material	KB CS	-	PP	-
Grosor (mm)	2,80	-	0,04	-
Color (mm)	Blanco	-	Transparente	-
Reciclable*	+	-	+	-

OTROS EMBALAJES

	814139	816214	-	-	-	-	-
Peso aproximado (g)	160,00	2,26	-	-	-	-	-
Medidas internas (mm)	311x311x150	265x265x0	-	-	-	-	-
Medidas externas (mm)	314x314x153	265x265x0	-	-	-	-	-
Material	KB CS	PAPEL	-	-	-	-	-
Grosor (mm)	2,80	-	-	-	-	-	-
Color	Blanco	Marrón	-	-	-	-	-
Reciclable*	S	N	-	-	-	-	-

*+=Si / -=No

> PALETIZADO

Caja



Unidades	Peso neto (kg)	Peso bruto (kg)
12	3,36	3,67

Palet



Cajas/capa	Capas	Total cajas	Peso (kg)	Altura (m)	Tipo palet
6	11	66	267	1,81	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.