

R.03.01.02

Fecha: 16/01/17
Versión: 1.7

Referencia:	31905	Formato Caja:	3x125g (15 bolsas x caja)
Descripción:	BASE DE PIZZA	Código de Barras:	8410517318604
Marca:	FRINCA		

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

Ingredientes:						
Harina de TRIGO, agua, aceite de girasol, azúcar, sal y levadura.						
Alérgenos:						
	Contiene cómo ingrediente		Contiene cómo traza		Presente en la planta de fabricación	
	SI	NO	SI	NO	SI	NO
Gluten	x					
Crustáceos		x		x		x
Huevo		x		x		x
Pescado		x		x		x
Soja		x		x		x
Derivados lácteos		x		x		x
Frutos de cáscara		x		x		x
Apio		x		x		x
Mostaza		x		x		x
Moluscos		x		x		x
Sulfitos		x		x		x
Cacahuets		x		x		x
Sésamo		x		x		x
Altramuces		x		x		x
GMOs:						
Este producto no contiene organismos modificados genéticamente (GMOs) y por tanto no necesita ser etiquetado según reglamentos 1829/2003 y 1830/2003.						
Formato de producto:						
Diámetro: 22 cm +/- 1,4 cm Grosor: 6 mm +/- 3 mm 125g/ unidad						

Modo de empleo:	
Precalentar el horno a temperatura máxima durante 10 minutos. Sin descongelar el producto previamente, añadir los ingredientes de cobertura deseados para la elaboración de la pizza. Colocar la pizza sobre la bandeja, en la zona central del horno, o bien sobre la rejilla si desea la base mas crujiente. Mantener el horno a 200° durante 12-15 minutos hasta que la base se dore.	

Valores nutricionales:					
Valores medios por 100g.					
Valor energético:	1267 kJ / 300 kcal	+/- 25%	Proteínas:	7,9 g	+/- 25%
Grasas:	4,7 g	+/- 25%	De las cuales saturadas:	0,6 g	+/- 25%
Hidratos de carbono:	54,7 g	+/- 25%	De los cuales azúcares:	3,5 g	+/- 25%
Fibra Alimentaria:		+/- 25%	Sal:	1,5 g	+/- 25%

Uso esperado:	
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".	

Condiciones de conservación:

Producto ultracongelado. Mantener a -18°C. No volver a congelar una vez descongelado

Fecha de consumo preferente:

18 meses desde la fecha de fabricación

Codificación de lotes:

1r dígito: especifica la planta de fabricación /2º dígito: último número del año de fabricación

3r/4º/5º dígitos: día del año de fabricación

Ejemplo 20322 Fecha de fabricación: 18 de Noviembre de 2010

ESPECIFICACIONES

Todos nuestros productos están sometidos a un proceso de control organoléptico, físico-químico y microbiológico, así como las materias primas

Características Organolépticas:

Tiene el sabor y el aroma típico de la masa de pan recién horneada. La superficie es agujereada y no esta tostada. El interior es blanco y esponjoso.

Características

Microbiológicas:	Límites
Coliformes totales:	<10.000 ufc/g
Escherichia coli:	<100 ufc/g
Salmonella	Ausencia/ 25g
Staphylococcus aureus:	<100 ufc/g
Listeria monocytogenes:	<100 ufc/g
Mohos y levaduras	

CARACTERÍSTICAS DE ENVASADO**Envase y embalaje:**

	Material	Grueso	Largo	Ancho	Alto	Peso (tara)
Film	OPP TTE 30 MICRAS	0,030 mm	290 mm	560 mm		5,1 g
Especificaciones del master	Cartón Ondulado		250 mm	240 mm	358 mm	240 g

Paletización:

En Palet europeo (EUR)

Cajas/Palet:	60	Peso neto palet:	337,5 Kg
Total Bases:	4	Altura Palet:	1,58 m.
Cajas Base:	15		

Nota: La compañía por causas de mejora tecnológica, legislativa, de calidad, nutricionales o de seguridad alimentaria, del producto y procesos asociados, se reserva el derecho de modificar alguno/s de los ingredientes, de forma que no se modifique sustancialmente la esencia o características tecnológicas y organolépticas del producto.