



FICHA TECNICA

DENOMINACION	BASE DE PIZZA CON TOMATE		PESO ACABADO	285 g		
CODIGO	BAPOS29	DIMENSION	29 ± 1 cm			
PRODUCTO ULTRACONGELADO						
INGREDIENTES	<p>Harina de trigo suave tipo "0", agua, salsa de tomate 26%, aceite de semillas de girasol, sal, levadura de cerveza, harina de trigo malteado, azúcar, orégano, pimienta.</p>					
ALERGENOS	Gluten. Puede contener trazas de leche, huevos y derivados.					
PROCESO DE PRODUCCION	Fermentación natural, cocción de la base, ultracongelación y conservación a -18°C.					
EAN CAJA EAN13 UNIDAD/PACK	(01)08019177007228(10)LOTE PROD.(15)FECHA CADUCIDAD 801977007288					
EMBALAJE	pcs/conf	5	conf/caja	5	pcs/caja	25
	Tipo	film polietileno		cajas/plt	48	
PALLETIZACION	Tipo	caja (02.06.002)		Tipo plt	EPAL	
	cm	39,5X29,5X35,5		h plt	225 cm	
PESO CAJA	7,125 KG					
PESO PACK (5 UN)	1,425KG					
LOTE DE PRODUCCION	Sobre la etiqueta: L.shift(1/2/3).linea(A/B).nº año progresivo(001/366).año(00/99)					
FECHA DE CADUCIDAD	12 meses a -18°C. Una vez descongelado no vuelvan a congelar el producto y conservar en la nevera.					
UTILIZACION	Descongelar el producto a temperatura ambiente. Cocer en el horno a 250°C por 5-7 minutos. Esas instrucciones solo sirven como referencia. El tiempo y la temperatura pueden variar según el tipo de horno.					
TRANSPORTE	Transportar durante todo el tiempo del transporte con camiones a temperatura negativa -18°C (max +3°C=-15°C). Los camiones tienen que conformarse con las reglas del internacional de transporte de alimentos y al D.M. 28/02/84 e sucesivas disposiciones.					
CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS*	TVC en gelisato		< 1.000.000	ufc/g		
	Coliformes Totales		< 3.000	ufc/g		
	Escherichia Coli		< 10	ufc/g		
	Stafilococcus Aureus		< 100	ufc/g		
	Clostrides		< 300	ufc/g		
	Levaduras		< 5.000	ufc/g		
	Mohos		< 5.000	ufc/g		
	Salmonela spp		Absente en 25 g			
	Listeria Monocitogenes		Absente en 25 g			
CARACTERISTICAS QUIMICO-FISICAS*	Proteinas		7	%		
	Grasas		2	%		
	Grasas saturadas		0,5	%		
	Carbohidratos		43	%		
	de los cuales Azucares		2	%		
	Fibra Alimenticia		2	%		
	Valor energético (Kcal/100g)		213	(KJ/100g)	916	
pH	4,5 - 5,5		aw	0,8 - 1,0		
Sal			Sal	1,5 %		
* Valores calculados.						
Emesso da Responsabile Qualità						
Rev. No.	Fecha		Objeto de la modificación			
0	10/03/2014		New documentation			
1	04/11/2014		Actualización parámetros nutricionales			