

PRODUCTO	Base de pizza 32cm 18 x 250g
-----------------	-------------------------------------

DETALLES DEL PRODUCTO	
Descripción del producto	Base de pizza.
Artículo	2651
Ingredientes	Sémola de TRIGO duro remolida (43,6%), agua, harina de TRIGO blando tipo 00, sal, aceite de oliva virgen extra (1,2%), masa madre deshidratada (harina de TRIGO deshidratada, harina de TRIGO malteada, levadura natural en polvo, cultivos de fermentación), levadura. Puede contener trazas de: soja, mostaza, leche.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS			CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS		
Parámetro	U.M	Valor	Parámetro	U.M	Valor
E. coli	UFC/g	<10	aW	%	30,0 - 40,0
Listeria monocytogenes	0/25g	ausencia	Aflatoxina B1	µg/kg	<2,0
Salmonella spp.	0/25g	ausencia	Aflatoxina B1+B2+G1+G2	µg/kg	<4,0
Staphylococcus coagulasa +	UFC/g	<100	Ocratoxina A	µg/kg	<3,0
Mohos y Levaduras	UFC/g	<1000	Deoxynivalenol	µg/kg	<400,0
Coliformes a 37°C	UFC/g	<100	Zearalenone	µg/kg	<50,0
Bacillus cereus	UFC/g	<100	Plomo	µg/kg	<1,0

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS
Apariencia: Corteza de color amarillo dorado debido a la caramelización de los monosacáridos resultantes de la descomposición del almidón por las enzimas presentes en la sémola de trigo duro. Miga amarilla debido al alto contenido de colorante amarillo en la sémola de trigo duro. Textura: Corteza crujiente y miga suave y muy alveolada debido al uso de levadura natural y a unos métodos de fermentación rigurosos. Olor: Olor intenso debido a la presencia de compuestos aromáticos de la harina y al uso de levadura natural. Sabor: Típico, fuerte, aromático e intenso debido al uso de sémola de trigo duro procedente de cereales rigurosamente seleccionados y al uso de levadura natural.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g			
Valor energético	kJ	980	
	kcal	231	
Grasas	g	1,9	
de las cuales ácidos grasos saturados	g	0,2	
Hidratos de carbono	g	45	
de los cuales azúcares	g	1,7	
Proteínas	g	7,6	
Sal	g	1,2	

GMO
Este producto no contiene ingredientes Modificados Genéticamente.

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS EN ACORDE CON EL REGLAMENTO 1169/2011

¿Este producto contiene alguno de estos alérgenos?				
1.- Cereales que contengan gluten, a saber: trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas y productos derivados	X	Si		No
2.- Crustáceos y productos a base de crustáceos		Si	X	No
3.- Huevos y productos a base de huevo		Si	X	No
4.- Pescado y productos a base de pescado		Si	X	No
5.- Cacahuets y productos a base de cacahuets		Si	X	No
6.- Soja y productos a base de soja	Trazas	Si		No
7.- Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	Trazas	Si		No
8.- Frutos secos de cáscara, es decir: almendras (Amygdalus communis L.), avellanas (Corylus avellana), nueces (Juglans regia), anacardos (Anacardium occidentale), pacanas [Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch], nueces de Brasil (Bertholletia excelsa), alféncigos (Pistacia vera), nueces macadamia o nueces de Australia (Macadamia ternifolia) y productos derivados		Si	X	No
9.- Apio y productos derivados		Si	X	No
10.- Mostaza y productos derivados	Trazas	Si		No
11.- Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo		Si	X	No
12.- Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro en términos de SO2 total		Si	X	No
13.- Altramuces y productos a base de altramuces		Si	X	No
14.- Moluscos y productos a base de moluscos		Si	X	No

MODO DE EMPLEO Y CONSERVACIÓN DEL PRODUCTO	
Población de destino	Consumidor final en general, salvo alérgicos a alguno de sus ingredientes.
Condiciones de conservación	Mantener en congelación a máximo -18°C.
Sistema para identificar el producto	Por Lotes.
Modo de empleo	Dejar que el producto se descongele a temperatura ambiente. Sazonar al gusto y hornearlo en un horno precalentado a 250 °C durante unos 8 minutos.
Posible uso incorrecto	Si no se mantienen las condiciones de conservación y transporte que se indican, pueden alterar las características microbiológicas, organolépticas y vida útil del producto.

DATOS LOGÍSTICOS	
Vida útil del producto	365 días
Unidades por caja	18
Código EAN 13	8033219014539
Código EAN 14	
Cajas por palet	42
Cajas por capa	6
Capas por palet	7
Medidas de la caja	40 x 40 x 25 cm
Peso neto producto	250g

MATERIAL AUXILIAR
Embalaje primario: bolsa de HDPE apta para uso alimentario; color: AZUL; peso: 40 g; grosor: 25 µm
Embalaje secundario: caja de cartón tipo americano, dimensiones: 40 x 40 x 25 cm; peso: 350 g
Etiquetado: etiqueta de papel; peso: 1 g

DIRECCIÓN DE PRODUCCIÓN
Via Graviscella c.s. 1448 - 70022 Altamura (Bari) - Italy

SELLO DE SALUBRIDAD
 Autorización sanitaria: N. 13728 (21/07/2015)



Fecha: 30/04/2026 Revisión: 0	Ficha técnica elaborada y revisada por el Departamento de calidad de SPIGA IMPEX, SL.
----------------------------------	---