

PRODUCTO	Base Pinsa Romana 31cm 10x330g
-----------------	---------------------------------------

DETALLES DEL PRODUCTO	
Descripción del producto	Base de pizza romana de 31cm
Artículo	3790
Ingredientes	Harina de TRIGO , agua, sal, aceite de oliva virgen extra, levadura.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS			CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS		
Parámetro	U.M	Valor	Parámetro	U.M	Valor
Listeria monocytogenes	0 en 25g	ausencia en 25g	pH	upH	5,1 - 5,6
Salmonella	0 en 25g	ausencia en 25g	Materia grasa en extracto seco	%	40,0 - 45,0
Escherichia coli	UFC/g	<100			

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS
Color: Típico de la base clásica.
Sabor: Típico de la base clásica.
Consistencia: Típico de la base clásica.
Apariencia: Típico de la base clásica.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g			
Valor energético	kJ	585	
	kcal	205	
Grasas	g	2,06	
de las cuales ácidos grasos saturados	g	0,37	
Hidratos de carbono	g	39,36	
de los cuales azúcares	g	0,22	
Proteínas	g	7,33	
Sal	g	1,37	

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), alféngicos (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		Si	X	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



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

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 (mínimo -18°C).
Sistema para identificar el producto	Por Lotes.
Modo de empleo	Precalentar el horno durante 7-8 minutos, hornear entre 3-5 minutos a 300°C. No congelar después de su descongelación.
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	10
Código EAN 13	-
Código EAN 14	-
Cajas por palet	60
Medidas del producto	31cm de diámetro
Peso neto unidad	330g
Peso bruto unidad	330g

DIRECCIÓN DE PRODUCCIÓN

Pol. Ind. Canastell; C/ Martillo, 20 Nave 2 (03690- San Vicente del Raspeig)

SELLO DE SALUBRIDAD

ES
26.020863/A
CE

Fecha: 07/05/2024
Revisión: 3

Ficha técnica elaborada y revisada por el Departamento de calidad de SPIGA IMPEX, SL.