

PRODUCTO	Base Pizza sin Gluten 30cm 16x220g
-----------------	---

DETALLES DEL PRODUCTO

Descripción del producto	Bases de pizza blanca precocida y congelada sin gluten.
Artículo	SAP746
Ingredientes	Agua, harina de arroz, almidón de maíz, fibra de patata, harina de SOJA , aceite de oliva extra virgen , sal, harina de maíz, aceite de girasol, espesantes (goma guar, goma xantana, hidroxipropilmetilcelulosa), levadura. Puede contener trazas de leche.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Parámetro	U.M	Valor
E. coli	ufc/g	<10
Listeria monocytogenes	0 en 25g	ausencia en 25g
Salmonella	0 en 25g	ausencia en 25g
Coliformes	ufc/g	<100
Carga microbiana total	ufc/g	<100000
S. aureus	ufc/g	<50

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto: Fondo claro con un borde blanquecino.

Textura: Crujiente.

Color: Característico del producto.

Olor: Característico del producto.

Sabor: Característico del producto.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g

Valor energético	kJ	704
	kcal	169
Grasas	g	2,7
de las cuales ácidos grasos saturados	g	0
Hidratos de carbono	g	35
de los cuales azúcares	g	1,7
Proteínas	g	1,0
Sal	g	1,5

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		Si	X	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	X	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		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	Conservar a -18°C. Una vez descongelado, no volver a congelar.
Sistema para identificar el producto	Por Lotes.
Modo de empleo	1) Precalentar el horno a 220°C. 2) Colocar la pizza en la bandeja en la posición central del horno. 3) Hornear entre 3-5 min a 300°C, Precalentar el horno con anterioridad 7-8- min, comprobando el grado de horneado al gusto.
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	18 meses
Unidades por caja	16
Código EAN 13	8001916003507
Código EAN 14	UCC128
Cajas por palet	30
Cajas por capa	6
Capas por palet	5
Medidas del producto	Ø 270x10 mm aprox
Medidas de la caja	423x333x336 mm
Peso neto unidad	220g aprox.
Peso bruto unidad	220g aprox.

DIRECCIÓN DE PRODUCCIÓN

Strada Marziana, 17 Parona Lomellina (PV) Italia

SELLO DE SALUBRIDAD

IT
2032 L
CE



Fecha: 19/07/2024
Revisión: 2

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