



## FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

|                 |                                              |
|-----------------|----------------------------------------------|
| <b>PRODUCTO</b> | <b>Prepardo para Pizza TEGLIA MIX 1x10kg</b> |
|-----------------|----------------------------------------------|

| DETALLES DEL PRODUCTO    |                                                                                                                                                                                                                                                              |
|--------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Descripción del producto | Preparado para pizza.                                                                                                                                                                                                                                        |
| Artículo                 | PIZ05                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Ingredientes             | Harina de <b>TRIGO</b> blando tipo "0", harina de <b>SOJA</b> , masa madre de <b>TRIGO</b> duro deshidratada, harina de arroz, almidón resistente 1,2%, harina de <b>TRIGO</b> integral "Gentil Rosso" 1%.<br>Puede contener trazas de mostaza y altramuces. |

| CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS |       |          | CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS |     |             |
|---------------------------------|-------|----------|--------------------------------|-----|-------------|
| Parámetro                       | U.M   | Valor    | Parámetro                      | U.M | Valor       |
| Recuento total de bacterias     | ufc/g | <100000  | Humedad                        | %   | 13,5 - 15,5 |
| E. coli                         | ufc/g | <10      |                                |     |             |
| Salmonella                      | 0     | ausencia |                                |     |             |
| Mohos                           | ufc/g | <1000    |                                |     |             |
| Levaduras                       | ufc/g | <1000    |                                |     |             |

| CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS |
|--------------------------------|
| Color: Característico.         |
| Sabor: Característico.         |
| Textura: Característico.       |

| INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g     |      |       |  |
|---------------------------------------|------|-------|--|
| Valor energético                      | kJ   | 1484  |  |
|                                       | kcal | 350   |  |
| Grasas                                | g    | 2,0   |  |
| de las cuales ácidos grasos saturados | g    | 0,5   |  |
| Hidratos de carbono                   | g    | 68    |  |
| de los cuales azúcares                | g    | 0,6   |  |
| Proteínas                             | g    | 13,5  |  |
| Sal                                   | g    | 0,004 |  |

| 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.- Cacahuetses y productos a base de cacahuetses                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |        | Si | X | No |
| 6.- Soja y productos a base de soja                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | X      | Si |   | No |
| 7.- Leche y sus derivados (incluida la lactosa)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |        | Si |   | No |
| 8.- Frutos secos de cáscara, es decir: almendras ( <i>Amygdalus communis</i> L.), avellanas ( <i>Corylus avellana</i> ), nueces ( <i>Juglans regia</i> ), anacardos ( <i>Anacardium occidentale</i> ), pacanas [ <i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], nueces de Brasil ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), alféngicos ( <i>Pistacia vera</i> ), nueces macadamia o nueces de Australia ( <i>Macadamia ternifolia</i> ) 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                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Trazas | Si |   | 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 un lugar fresco y seco alejado de fuentes de calor (máx. 25°C - 60% UR). Se sugiere retirar el film estirable de lo posible para una mejor conservación. La vida útil es válida sólo si se cumplen estas condiciones. |
| Sistema para identificar el producto | Por Lotes.                                                                                                                                                                                                                        |
| Modo de empleo                       | Producto listo para su consumo.                                                                                                                                                                                                   |
| 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.                                                      |
| Condiciones especiales               | Producto envasado al vacío.                                                                                                                                                                                                       |

## DATOS LOGÍSTICOS

|                        |               |
|------------------------|---------------|
| Vida útil del producto | 365 días      |
| Unidades por caja      | 1             |
| Código EAN 13          | 8008458100190 |
| Código EAN 14          |               |
| Cajas por palet        | 99            |
| Cajas por capa         | 9             |
| Capas por palet        | 11            |
| Peso neto unidad       | 10kg          |
| Peso bruto unidad      | 10kg          |

## DIRECCIÓN DE PRODUCCIÓN

Via dell'industria, 58 Bellizzi (SA) ITALIA



Fecha: 20/05/2024  
Revisión: 0

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