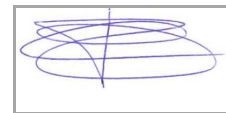




Elaborado por Nacho Castresana
Fecha aprobación 04/06/2015 19:13:07



Descripción BASES DE PIZZA 8X520

Doc. No. 12080633

INFORMACIÓN GENERAL:

Base de pizza preheated de aproximadamente 130g de peso por unidad y un espesor medio de 7 mm. Una vez preparada la masa se forman las unidades, se deja fermentar el tiempo necesario para obtener su textura, se preheatan, enfrían y ultracongelan individualmente. Se colocan de cuatro en cuatro para acceder al envasado.

El producto se envasa en bolsas de 520g, que se codifican, pasan por un detector de metales y por un controlador de pesos; se introducen en cajas, se paletizan y almacenan a -18 °C o temperaturas inferiores.

El producto no ha sido obtenido, directa o indirectamente, con la ayuda de técnicas de modificación genética, tal y como se define en la Directiva 2001/18/CEE y sus actualizaciones. En relación con la trazabilidad se seguirá la Reglamentación CEE 1830/2003, artículo 7.

El producto cumple todos los aspectos de la legislación vigente de la CE y la legislación nacional aplicable.

INGREDIENTES DECLARADOS EN EL ENVASE:

Ingredientes: Harina de TRIGO, agua, aceite de girasol, levadura, sal.

Nota: La declaración de ingredientes en el envase es siempre correcta. Cuando hay cambios en la receta se cambia el envase y a continuación la ficha técnica.

TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:

La temperatura del producto debe ser -18°C o inferior durante el almacenamiento y transporte.

PESO NETO

Peso nominal: 520g

Error tolerable por defecto 1: 505g

Error tolerable por defecto 2: 490g

Valor medio/ lote: $\geq 520g$

Por debajo de TU1: Según cuadro 2 del artículo 11 del Real Decreto 1801/2008.

Por debajo de TU2: 0%

ENVASE/EMBALAJE

Lámina de polietileno con etiqueta de papel identificativa.

Caja de cartón.

Unidades / caja: 8

Cajas / capa: 10

Capas / paleta: 8

Cajas / paleta: 80

CODIFICACIÓN

Código de la unidad de distribución: 07613032227142

Código de la unidad de consumo: 7613032226237

El envase se marcará con el lote y fecha de duración mínima como se describe a continuación:

Lote: ADDDFL hh:mm

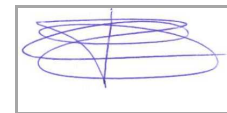
A: Indica el último dígito del año de envasado

DDD: Día del año

FF: Indica la fábrica envasadora.



Elaborado por Nacho Castresana
Fecha aprobación 04/06/2015 19:13:07



Descripción BASES DE PIZZA 8X520

Doc. No. 12080633

L: Línea de envasado

hh:mm Hora y minuto de envasado

Fecha de consumo preferente: Consumir preferentemente antes del fin de: MM/AAAA

MM: Mes

AAAA: Año

REGISTRO SANITARIO:

VIDA ÚTIL

18 meses, si se respetan las condiciones de conservación indicadas en el envase (en el congelador a -18 °C o temperaturas inferiores).

En caso de rotura de la cadena de frío, o si el producto se descongela, se puede conservar en el frigorífico durante 24 horas.

CALIDAD ORGANOLEPTICA:

En horno:

-Precalienta el horno mientras añades tus ingredientes favoritos a la base de pizza.

-Introduce la pizza en la bandeja del horno y calienta a una temperatura de 220°C hasta que se dore (aproximadamente 12 minutos).

APARIENCIA

Base horneada de pizza, con el picado característico para garantizar su forma y regularidad durante el horneado. Su color debe ser uniforme y pálido, sin llegar a presentar colores tostados.

SABOR

Típica de la masa horneada, sin presencia de olores o sabores extraños.

TEXTURA

Crujiente.

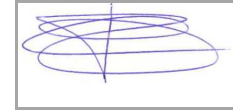
CALIDAD FÍSICO- QUÍMICA:

INFORMACIÓN NUTRICIONAL*:

Información Nutricional / Informação Nutricional	Por 100g
Valor energético/Energia	1351 kJ/320 kcal
Grasas/ Lípidos	7 g
De las cuales saturadas/ dos quais saturados	0,9 g
Hidratos de carbono	55 g
de los cuales azúcares/ dos quais açúcares	0,5 g



Elaborado por Nacho Castresana
Fecha aprobación 04/06/2015 19:13:07



Descripción BASES DE PIZZA 8X520

Doc. No. 12080633

Proteínas 7,8 g
Sal 1,2 g

(*) Reglamento (UE) 1169/2011 Anexo XIV

CONTAMINANTES

El producto cumple con la última legislación de la UE referente a contaminantes, Reglamento 1881/2006 y sus actualizaciones.

Así como la de residuos máximos de pesticidas, Reglamento 396/2005 y sus actualizaciones.

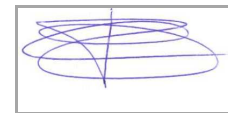
CALIDAD MICROBIOLÓGICA

<u>Analisis</u>	<u>n</u>	<u>c</u>	<u>m</u>	<u>M</u>
Aerobios Mesófilos Totales	5	2	10 ⁵	10 ⁶
Enterobacterias	5	2	10 ²	10 ³
E. coli	5	2	10	10 ²
S. coag+	5	2	10 ²	10 ³
B. cereus	5	2	10 ³	10 ⁴
Salmonella	5	0	Aus/25g	
L. monocytogenes	5	0	/	10 ²

n = nº total de muestras
m = Límite deseado/g
M = Conteo que no puede superarse en ningún caso.
c = nº total de muestras que pueden superar "m" pero no "M".



Elaborado por Nacho Castresana
Fecha aprobación 04/06/2015 19:13:07



Descripción BASES DE PIZZA 8X520

Doc. No. 12080633

INFORMACIÓN SOBRE LA PRESENCIA DE ALÉRGENOS:

Sustancias o productos que causan alergias o intolerancias	Utilizado como ingrediente	Posibles trazas (2)
	SI / NO	SI / NO
Cereales con gluten y derivados	Sí	-
Altramuz y derivados	NO	NO
Crustáceos y derivados	NO	NO
Moluscos y derivados	NO	NO
Huevos y derivados	NO	NO
Pescado y productos derivados	NO	NO
Cacahuetes y derivados	NO	NO
Soja y derivados	NO	NO
Leche y derivados (incluido lactosa)	NO	NO
Frutos de cáscara y derivados	NO	NO
Apio y derivados	NO	NO
Mostaza y derivados	NO	NO
Semillas de sésamo y derivados	NO	NO
Anhídrido sulfuroso y sulfitos (> 10mg/kg ó I SO ₂)	NO	NO

(1) Para rellenar este cuestionario se ha tenido en cuenta el Anexo II del Reglamento (UE) 1169/2011.

(2) "Sí"; indica que no es posible evitar su presencia en el producto, debido a la existencia del peligro de contaminación cruzada en las instalaciones o materias primas.