



Elaborado por Ainara Dominguez
Fecha aprobación 18/12/2014 12:19:48



Descripción PIZZA MARGARITA H.PIEDRA 23
CM

Doc. No. 385200

INFORMACIÓN GENERAL:

Base fina de pizza al horno de piedra con topping de salsa tomate y queso mozzarella, de diámetro 23 cm y peso unidad aproximado de 275 g.

El producto se envasa en bolsas de 275 g, 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: Base (61,4%): Harina de TRIGO, agua, aceite de girasol, sal y levadura. Guarnición (38,6%): Topping tipo mozzarella (21,1%) [agua, grasa vegetal [grasas y aceites vegetales (girasol, soja y palma), emulgente (lecitina de SOJA) y antioxidante (E304i)], QUESO Mozzarella, proteínas de la LECHE, almidón modificado, sal, antioxidante (E331iii), estabilizantes (E407, E440ii y E464), maltodextrina y conservador (E200)], tomate natural (17,5%) y especias. Puede contener trazas de PESCADO y SULFITOS.

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: 275 g

Error tolerable por defecto 1: 9g

Error tolerable por defecto 2: 18g

Valor medio/ lote: ≥ 275 g

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

Por debajo de TU2: 0%

ENVASE/EMBALAJE

Bolsa de polipropileno.

Caja de cartón.

Unidades / caja: 14

Cajas / capa: 7

Capas / paleta: 9

Cajas / paleta: 63

CODIFICACIÓN

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.

L: Línea de envasado



Elaborado por Ainara Dominguez
Fecha aprobación 18/12/2014 12:19:48



Descripción PIZZA MARGARITA H.PIEDRA 23
CM

Doc. No. 385200

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:

Precalentar el horno a 200 °C durante 10 minutos.

Una vez cumplido el tiempo de prehorneado, coloque la pizza sin descongelar directamente en el horno.

FORMATOS	(Reloj)	HORNO	HORNO
	DE HORNEADO	COMBINADO	CONVENCIONAL
Pizzas Clásicas 23cm	9-11 min	200 °C	220 °C
Pizzas Premium 28 cm	11-13 min	200 °C	220 °C
Pizzas Clásicas 30 x 40 cm	11-13 min	200 °C	220 °C
Pizzas Pan Pizzas 60 x 40 cm	11-13 min	200 °C	220 °C
Bases de Pizza	9-12 min	180 °C	200 °C
Bolas de Pizza	10-15 min*	180 °C	200 °C

* Siempre en función del grosor del laminado de la masa de pizza.

APARIENCIA

Base fina de pizza al horno con topping de salsa de tomate y queso fundido

SABOR

Sabor característico a masa horneada, salsa de tomate y queso. Olor característico a masa horneada, tomate y queso.

TEXTURA

Base crujiente y topping suave y fundente.

CALIDAD FÍSICO- QUÍMICA:

INFORMACIÓN NUTRICIONAL*:

Información Nutricional / Informação Nutricional

Por 100g

Valor energético/Energia

1080 kJ/257 kcal



Elaborado por Ainara Dominguez
Fecha aprobación 18/12/2014 12:19:48



Descripción PIZZA MARGARITA H.PIEDRA 23
CM

Doc. No. 385200

Grasas/ Lípidos totais	8,2	g
De las cuales saturadas/ dos quais ácidos gordos saturados	2,5	g
Hidratos de carbono	36	g
de los cuales azúcares/ dos quais açúcares	2,5	g
Proteínas	9,3	g
Sal	1,1	g

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

CONTAMINANTES

El producto cumple con la última legislación de la UE referente a contaminantes, Reglamento 1831/2003 y sus actualizaciones.

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

CALIDAD MICROBIOLÓGICA

<u>Análisis</u>	<u>n</u>	<u>c</u>	<u>m</u>	<u>M</u>
Aerobios Mesófilos Totales	5	2	10^5	10^6
Coliformes	5	2	10^3	10^4
E. coli	5	2	10	10^2
S. aureus	5	2	10	10^2
Salmonella	5	0	Aus/25g	
L. monocytogenes	5	2	10	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 Ainara Dominguez
Fecha aprobación 18/12/2014 12:19:48



Descripción PIZZA MARGARITA H.PIEDRA 23
CM

Doc. No. 385200

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	SI	-
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	SI
Cacahuets y derivados	NO	NO
Soja y derivados	SI	-
Leche y derivados (incluido lactosa)	SI	-
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 SO2)	NO	SI

(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.