



Elaborado por Ainara Dominguez
Fecha aprobación 18/12/2014 12:39:23



Descripción PIZZA 4 QUESOS H.PIEDRA 28
CM

Doc. No. 389000

INFORMACIÓN GENERAL:

Base fina de pizza al horno de piedra con topping de salsa tomate y quesos Mozzarella, Gouda, Edam y azul, de diámetro 28 cm y peso unidad aproximado de 420 g.

El producto se envasa en bolsas de 3,36 kg, 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: Guarnición (55,6%): Queso Mozzarella (21,1%) [LECHE de vaca pasteurizada, sal, fermentos, cuajo y antioxidante (E330)], salsa de tomate [tomate, aceite de oliva (0,5%), azúcar, sal, jarabe de glucosa, agua, aroma natural de cebolla frita, corrector de acidez (E325), aceite de girasol y especias], queso Gouda (6,7%) [LECHE, fermentos lácticos, colorante (E160a), estabilizante (E509), cuajo y sal], queso Edam (6,7%) [LECHE pasteurizada de vaca, fermentos lácticos, colorante (E160a), estabilizante (E509), conservador (E251), cuajo y sal] y queso azul (4,5%) (LECHE pasteurizada de vaca, sal, cuajo y fermentos). Base (44,4%): Harina de TRIGO, agua, aceite de oliva (0,8%), levadura, sal, gasificantes (E450i y E500ii), almidón de TRIGO, dextrosa, malta de CEBADA y maíz. Puede contener trazas de SOJA, 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: 3,36 kg

Error tolerable por defecto 1: 50,4g

Error tolerable por defecto 2: 100,8g

Valor medio/ lote: $\geq 3,36$ kg

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: 8

Cajas / capa: 8

Capas / paleta: 9

Cajas / paleta: 72

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



Elaborado por Ainara Dominguez
Fecha aprobación 18/12/2014 12:39:23



Descripción PIZZA 4 QUESOS H.PIEDRA 28
CM

Doc. No. 389000

FF: Indica la fábrica envasadora.

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:

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) DE HORNEADO	HORNO COMBINADO	HORNO 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 con las características burbulas del horneado sobre piedra, cubierta con guarnición de salsa de tomate y quesos.

SABOR

Característico de los ingredientes que componen la receta, sin olores ni sabores extraños.

TEXTURA

Base crujiente y guarnición suave y fundente.

CALIDAD FÍSICO- QUÍMICA:

INFORMACIÓN NUTRICIONAL*:



Elaborado por Ainara Dominguez
Fecha aprobación 18/12/2014 12:39:23



Descripción PIZZA 4 QUESOS H.PIEDRA 28
CM

Doc. No. 389000

Valor energético/Energía	1070 kJ/255 kcal
Grasas/ Lípidos totais	9,5 g
De las cuales saturadas/ dos quais ácidos gordos saturados	4,2 g
Hidratos de carbono	30 g
de los cuales azúcares/ dos quais açúcares	2,6 g
Proteínas	11 g
Sal	1,5 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 MICROBIOLOGICA

<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 12:39:23



Descripción PIZZA 4 QUESOS H.PIEDRA 28
CM

Doc. No. 389000

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	NO	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.