

	PRODUCTO: <b>BASE DE PIZZA SUPERMAYOR 60x40CM.</b>  Código: <b>02605002</b>	Revisión: 1  Fecha: Julio 2015
Aprobado Producción	Aprobado Dirección	
<p><b>Descripción:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Base de pizza con los ingredientes y la forma característicos.</li> <li>• Peso aproximado: 500/540 gr.</li> <li>• Medidas: 59x39 cm.</li> </ul> <p>(PESOS Y MEDIDAS SUPERABLES EN SUS VALORES ALTOS)</p> <p><b>Composición:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Harina de trigo</li> <li>• Agua</li> <li>• Grasa comestible animal</li> <li>• Levadura</li> <li>• Sal</li> <li>• Dextrosa</li> <li>• Extracto de malta</li> </ul> <p>(Contiene Glutén, puede contener trazas de lecitina de soja y huevo).</p> <p><b>Condiciones de almacenamiento y distribución (si es producto acabado):</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mantener en congelación a una temperatura igual o inferior a -18°C (+2°C).</li> <li>• Cajas de 16 unidades.</li> <li>• Paletizado en 18 filas por 5 capas, total 90 cajas.</li> </ul> <p><b>Características de envasado:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Envasado en paquetes de 4 unidades.</li> </ul>		
<p><b>Observaciones:</b>  <b>Producto precocido.</b></p>		
<p><b>Características a comprobar en el producto acabado:</b></p>		
<p><u>Característica a comprobar.</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Condiciones microbiológicas.</li> <li>• Aspecto</li> <li>• Envase</li> <li>• Etiquetado</li> </ul>	<p><u>Límites i tolerancias.</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Establecidas por el cliente o en la normativa vigente</li> <li>• Esperado.</li> <li>• Envase integro</li> <li>• Número de lote legible</li> <li>• Código de producto correcto</li> </ul>	<p><u>Nº unidades a inspeccionar.</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Según tabla de recogida de muestras.</li> <li>• 100% unidades.</li> <li>• 100% unidades</li> <li>• Al iniciar la producción de cada lote y cada producto.</li> </ul>