



# BASES DE PIZZA

codigo: 02605006

Revisión: 7

Fecha: Abr. 2018

Pág. 1/2

## Descripción:

- Base de pizza precocida con los ingredientes y forma característicos.

## Formatos:

	<u>Dimensiones</u>	<u>Código</u>	<u>Peso aproximado</u>	<u>Unidades pack</u>	<u>Unidades caja</u>
<b>TINA</b>	<b>15 cm Ø</b>	<b>321</b>	<b>40 gr</b>	<b>Cting</b>	<b>50</b>
<b>ROMANA</b>	<b>20 cm Ø</b>	<b>216</b>	<b>80 gr</b>	<b>5</b>	<b>30</b>
<b>FAMILIAR</b>	<b>23 cm Ø</b>	<b>217</b>	<b>90 gr</b>	<b>5</b>	<b>30</b>
<b>MIDI</b>	<b>26 cm Ø</b>	<b>351</b>	<b>130 gr</b>	<b>Cting</b>	<b>18</b>
<b>MAYOR</b>	<b>30 cm Ø</b>	<b>227</b>	<b>180 gr</b>	<b>5</b>	<b>25</b>
<b>SUPERGIGANTE</b>	<b>40 cm Ø</b>	<b>232</b>	<b>270 gr</b>	<b>5</b>	<b>10</b>
<b>SUPERMAXI</b>	<b>50 cm Ø</b>	<b>213</b>	<b>350 gr</b>	<b>5</b>	<b>10</b>
<b>SUPERTALLO</b>	<b>30 X 40 cm</b>	<b>212</b>	<b>275 gr</b>	<b>5</b>	<b>25</b>
<b>SUPERMAYOR</b>	<b>40 X 60 cm</b>	<b>407</b>	<b>540 gr</b>	<b>4</b>	<b>16</b>

## Composición:

- **HARINA DE TRIGO**, agua, grasa comestible animal, dextrosa, **GLUTEN**, **LECITINA DE SOJA**, levadura fresca, sal.

## Observaciones:

- **FORMA DE EMPLEO:** Calentar el horno a 210°C-220°C, quitar el envoltorio de plástico de la pizza, guarnecer a su gusto. Colocar en una bandeja anti adhesiva en el centro del horno. Cocer durante unos 10-12 min. (que funda y dore el queso). Preferente consumir en suave caliente.
- **RGSEAA:** 20.16218/B , **RSIPAC:** E-20.05223/CAT
- **Sistema de identificación del producto:** lote=día de fabricación
- **Vida del producto:** entre 18 meses y 2 años
- **Destinación:** distribuidores y población en general

## Condiciones de almacenamiento y distribución:

- **Mantener en congelación a una temperatura igual o inferior a -18°C (+2°C).**

## Características de envasado:

- **Envasado con polipropileno.**
- **Depositado en cajas de cartón.**

# BASES DE PIZZA

Revisión: 7

Fecha: Abr. 2018

Pág. 2/2

<u>Sustancias alérgenas:</u>	Si	No	<u>Sustancias alérgenas:</u>	Si	No
<b>Cacahuete y Derivados</b>		No	<b>Soja y Derivados</b>	Si	
<b>Crustáceos y Derivados</b>		No	<b>Cereales y derivados que contienen gluten</b>	Si	
<b>Pescados y Derivados</b>		No	<b>Anhídrido sulfuroso y sulfitos(&gt;de 10 mg/kg)</b>		No
<b>Huevos y Derivados</b>		No	<b>Apio y derivados</b>		No
<b>Leche y Derivados</b>		No	<b>Mostaza y derivados</b>		No
<b>Frutos de cáscara y derivados</b>		No	<b>Sésamo y derivados</b>		No
<b>Altramuces y productos con base de altramuces</b>		No	<b>Moluscos y productos con base de moluscos</b>		No

Características a comprobar en el producto acabado:

<u>Característica a comprobar.</u>	<u>Límites i tolerancias.</u>	<u>Nº unidades a inspeccionar.</u>
• Aspecto	• Esperado.	• 100% unidades.
• Envase	• Envase integro	• 100% unidades
• Etiquetado	• Número de lote legible • Código de producto correcto	• Al iniciar la producción de cada lote y cada producto.

## **VALORES NUTRICIONALES**

Valor energético:	314,98 Kcal/100 gr
Proteínas:	9,88 gr/100 gr
Hidratos de carbono:	55,14 gr/100 gr
Fibra dietética:	2,03 gr/100 gr
Azúcares:	7 gr
Grasa:	6,1 gr/100 gr
Saturada:	2,17 gr
Ac. Grasos en posición trans:	0,041 gr/100 gr de grasa
Ac. Grasos en posición trans:	0,0025 gr/100 gr
Colesterol:	1,97 mg/100 gr
Calcio:	69,6 mg/100 gr
Hierro:	1,7 mg/100 gr
Sodio:	0,56 mg/100 gr
Vitamina A:	62 mg/100 gr
Vitamina C:	11 mg/100 gr