FICHA DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

INFORMACIÓN EMPRESA

PANNA&POMODORO

INFORMACIÓN PRODUCTO

PRODUCTO:	BASE PIZZA CON TOMATE
CATEGORÍA:	PIZZA & FOCACCIA
FORMATO:	REDONDA 28 CM
DESCRIPCIÓN:	PIZZA CONGELADA
PRODUCIDO EN	FUERTEVENTURA ISLAS CANARIAS

INFORMACIÓN LOGÍSTICA

INFORMACIÓN CAJA	Nº de unidades por caja	25 UDS 5 paquetes
	Peso bruto/neto	6,25 KG

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

ASPECTO EXTERIOR	Esponjoso Forma circular
PERFUME	Caracteristicos de producto
COLOR	Rojo y blanco
CONSISTENCIA	Flexibile
GUSTO	Caracteristicos de producto

COMPOSICIÓN

INGREDIENTES:	Base: harina de TRIGO, agua, aceite refinados de girasol y SOJA, LECHE, sal marina, azúcar, levadura fresca, levadura en polvo, harina de maíz. Salsa: tomate, aceites refinados de girasoly de SOJA, oregano, pimienta molida negra.
OGM:	
ALÉRGENOS:	GLÚTEN, LECHE, SOJA PUEDE CONTENER TRAZAS DE HUEVO, Y FRUTOS DE CÀSCARA.

VALORES NUTRICIONALES MEDIOS POR 100g

Energía	Grasas	3 g	Carbohidratos	39,7 g	Proteínas	Sal
218 kcal / 923 kJ	De las cuales, saturadas		De los cuales, azúcares		6,8 g	1,78 g
			2,6 g			

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS Y QUÍMICO/FÍSICOS

L. Monocytógenes	Ausencia	Mohos		Staphilococco aureus	1,0E+2 ufc/g	Enterobacteria	1,0E+2 ufc/g
Salmonella spp.	Ausencia	Levaduras		Staphilococco coagulasi		M1	
Humedad		Ceniza	2,2 g	Ph		Aw	

USO

USO ESPERADO Y GRUPOS VULNERABLES	Consumir después de cocer
TEMPERATURA DE CONSERVACIÓN:	-18 congelaciòn
VIDA ÚTIL:	12 meses desde la fecha de producciòn

FICHA DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS