

# FICHA DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS



INALCA FOOD & BEVERAGE



GRUPO COMERCIAL ITALIANA

## INFORMACIÓN EMPRESA

PANNA&POMODORO

## INFORMACIÓN PRODUCTO

PRODUCTO:	BASE PIZZA CON TOMATE
CATEGORÍA:	PIZZA & FOCACCIA
FORMATO:	REDONDA 45 CM
DESCRIPCIÓN:	PIZZA CONGELADA
PRODUCIDO EN:	FUERTEVENTURA ISLAS CANARIAS

## INFORMACIÓN LOGÍSTICA

INFORMACIÓN CAJA	Nº de unidades por caja	25 UDS
	Peso bruto/neto	16,25 KG

## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

ASPECTO EXTERIOR	Esponjoso Forma circular
PERFUME	Característicos de producto
COLOR	Rojo y blanco
CONSISTENCIA	Flexible
GUSTO	Característicos 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 girasol y de SOJA, oregano, pimienta molida negra.
OGM:	NO
ALÉRGENOS:	GLÚTEN, LECHE, SOJA PUEDE CONTENER TRAZAS DE HUEVO, Y FRUTOS DE CÁSCARA.

## 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. Monocytógenos	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 congelación
VIDA ÚTIL:	12 meses desde la fecha de producción

## FICHA DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

