

INFORMACIÓN EMPRESA

PANNA&POMODORO

INFORMACIÓN PRODUCTO

PRODUCTO:	PINSA ROMANA MARGHERITA
CATEGORÍA:	PIZZA Y LASAÑA
FORMATO:	400 GR
DESCRIPCIÓN:	Pinsa Romana-Margarita, elaborada a base de harina de trigo, agua, sal y levadura, con salsa de tomate, queso y tomate seco. Elaborada con masa madre ("biga") y larga fermentación, y horneada en horno de piedra.
PROCEDENCIA:	ESPAÑA

INFORMACIÓN LOGÍSTICA

INFORMACIÓN CAJA	Nº de unidades por caja	10 uds.
	Peso bruto/neto	4,35 kg.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

ASPECTO EXTERIOR	Rectangular 15 x 30 cm
PERFUME	Olor a horneado característico de producto.
COLOR	
CONSISTENCIA	Esponjoso. Borde crujiente.
GUSTO	Característico de producto. Topping suave y fundente.

COMPOSICIÓN

INGREDIENTES:	Harina de TRIGO , agua, sal, levadura, harina de maíz. Ingredientes Toppings (36,25%) Queso (LECHE entera de vaca pasteurizada, cuajo y fermentos lácticos), Tomate seco (tomate, aceite de girasol, aceite de oliva virgen extra, vinagre de vino, sal, especias) orégano y aceite de oliva virgen extra con aroma natural de albahaca. Ingredientes de la salsa de tomate (12,75 %) Puré de tomate (Tomate, sal y acidulante: ácido cítrico (E-330)), agua, aceite refinado de girasol, orégano, pimienta negra.
OGM:	NO
ALÉRGENOS:	GLUTEN, LECHE Puede contener trazas de los siguientes alérgenos presentes en las materias primas: sésamo, huevo, soja y frutos de cáscara.

VALORES NUTRICIONALES MEDIOS POR 100g

Energía kcal	Grasas	2,5 g	Carbohidratos	45,1 g	Proteínas	Sal
237kcal / 1003 kJ	De las cuales, saturadas		De los cuales, azúcares		7,4	1,65 g
		0,4 g		2,1 g		

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS Y QUÍMICO/FÍSICOS

L. Monocytógenos	ABSENTE	Mohos	<10 ufc/g	Staphilococco aureus	<10	Clostridium perfringens	<10
Salmonella spp.	ABSENTE	Levaduras	<10 ufc/g	Staphilococco coagulasi		M1	
Humedad		Materia seca		Ph	<4,40	Aw	

FICHA DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Uso	
USO ESPERADO Y GRUPOS VULNERABLES	Precalentar el horno, tanto la parte superior como la inferior a 250°C. Colocar la Pinsa en la rejilla y posicionarla en el centro del horno. Cocinar por 5 o 7 minutos. Para una regeneración más uniforme girar la Pinsa unos 180° a mitad de tiempo de cocción. A la salida del horno condimentar con aceite de oliva virgen extra aromatizada albahaca. Envasado Flowpack en complejo PET/ LDPE EVOH. 1 unidad por envase. Envasado en atmósfera protectora. (E-941, E-290)
TEMPERATURA DE CONSERVACIÓN:	Entre 0° a 4°C
VIDA ÚTIL:	30 días desde su fecha de producción. Impreso en el envase.

