

FICHA DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS



INFORMACIÓN EMPRESA

PANNA&POMODORO

INFORMACIÓN PRODUCTO

PRODUCTO:	PINSA ROMANA BLANCA*
CATEGORÍA:	PIZZAS
FORMATO:	250 Gr
DESCRIPCIÓN:	Pinsa Romana-blanca, elaborada a base de harina de trigo, agua, sal y levadura. Elaborado con masa madre ("biga") y gran fermentación, y horneada en horno de piedra.
PROCEDENCIA:	ITALIA

INFORMACIÓN LOGÍSTICA

INFORMACIÓN CAJA	Nº de unidades por caja	10UND
	Peso bruto/neto	2,5 KG

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

ASPECTO EXTERIOR	Rectangulares 15x30cm
PERFUME	Olor a horneado característico del producto.
COLOR	
CONSISTENCIA	Esponjoso. Borde sangriento.
GUSTO	Característico del producto

COMPOSICIÓN

INGREDIENTES:	Harina de TRIGO , agua, sal, levadura, harina de maíz
OGM:	NO
ALÉRGENOS:	Leche, proteínas de leche, lactosa

VALORES NUTRICIONALES MEDIOS POR 100g

Energía kcal	Grasa 1,5 g	Carbohidratos	30,2 g	Proteínas	Sal
195 kcal /815 kJ	De las cuales, saturadas 0,2 g	De los cuales, azúcares 0,2 g		5,3 g	1,3 g

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS Y QUÍMICO/FÍSICOS

L. Monocytógenas	AUSENTE	Mohos	<100 ufg/g	Humedad	575%	Enterobacterias	
Salmonella spp.	Absente en 25 g	Levaduras		Staphilocco aureus	<100 UFC/g		
Acidez	Max 5	E.Coli	<100 ufc/g	Ph	5,8%	aW	

USO

USO ESPERADO Y GRUPOS VULNERABLES	Este producto está destinado al consumo de personas de cualquier edad, incluidos niños y terceras edades. No es apto para personas alérgicas a alguno de los componentes indicados en el set de "alérgenos". Una vez descongelado no quiero congelar. Descongelar en nevera. Retirar la empuñadura del paquete. Coloque los ingredientes favoritos sobre la superficie de la base de la pinsa.
-----------------------------------	--

FICHA DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS



	Precalentar el horno, tanto la parte de arriba como la de abajo a 250°C Colocar la Pinsa en el grill y posicionarla en el centro del cuerno Cocinar 5 o 7 minutos Para una regeneración más uniforme girar la Pinsa a 180º a media temperatura tiempo de cocción.
TEMPERATURA DE CONSERVACIÓN:	Max +4 °C
VIDA ÚTIL:	1 año desde su fecha de producción, impreso en el envase

