



PIZZERÍA BOCALINO	Código: Producto: BASE PIZZA CONGELADA DE 32 cm
FICHA TÉCNICA	Edición: 01/Rev: 08 Fecha última edición: 30/07/2024

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO

BASE PIZZA CONGELADA DE 32 cm

DESCRIPCIÓN

Masa precocinada circular de 32 cm de diametro congelada

INGREDIENTES

MASA: Harina de TRIGO, agua, aceite de girasol, sal, azúcar, sémola de TRIGO, levadura, antioxidante (ácido ascórbico), especias, plantas aromáticas y enzimas.

ALÉRGENOS

Contiene GLUTEN.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

	POR 100 g
VALOR ENERGÉTICO (kJ)	1222
VALOR ENERGÉTICO (kcal)	289
GRASAS(g)	4,3
GRASAS SATURADAS (g)	0,5
HIDRATOS DE CARBONO (g)	54,4
AZÚCARES (g)	2,9
PROTEÍNAS	8,1
SAL (g)	1,55

DETERMINACIONES ANALÍTICAS**LÍMITES**

Aerobios mesófilos	10 ⁶	UFC g
Coliformes Totales	10 ⁴	UFC g
Escherichia coli	10 ²	UFC g
Staphylococcus aureus	10 ²	UFC g
Salmonella	NO DETECTADO	
Listeria monocytogenes	NO DETECTADO	

Fecha alta: 16/02/2024

Niveles de acrilamida*(según modo preparación)	NO DETECTADO
------------------------------------------------	--------------

PARÁMETROS: FORMA, PESOS Y MEDIDAS**PESO DE LA BASE:** 0,280 kg+/- 0,009 Kg**MEDIDAS:** 32 +/- 1 cm**CONSUMO PREFERENTE, MODO DE CONSERVACIÓN, MÉTODO DE TRANSPORTE****FECHA DE CONSUMO PREFERENTE:**

12 meses a partir de la fecha de fabricación en condiciones normales de conservación (-18°C)

MODO DE CONSERVACIÓN/MÉTODO DE TRANSPORTE

Mantener a temperatura inferior o igual a -18°C,

No volver a congelar el producto una vez ha sido descongelado.

MODO DE PREPARACIÓN:

Con previa descongelación de la base en refrigeración, colocar los ingredientes y cocer en el horno a 220°C durante aproximadamente 10 minutos.

*La empresa no se hace cargo de la mercancía que haya sido sometida a un modo de preparación distinto a lo especificado.

USO PREVISTO

El uso previsto de las bases es, con previa descongelación, sacar de su embalaje, colocar los ingredientes deseados y hornear (ver modo de preparación).

No consumir la pizza si no está completamente cocinada. No utilizar microondas u otros modos de preparación.

LOTE

XXXYY

cifras del año de fabricación (YY).

ETIQUETADO

UBICACIÓN DE LA ETIQUETA: la etiqueta va pegada en uno de los laterales de la caja

LOGÍSTICA**ENVASES Y EMBALAJES**

	Bolsa	Caja	Precinto	Palet
Material	Polietileno	Cartón	Polipropileno	Madera
Medidas	105 x 56 cm	417 x 322 x 25 mm medidas interiores	Ancho: 5 cm Largo: 97 cm	Europeo 1,20 x 0,80 m
Grosor	17,5 µm	5 mm	32µm	15 cm aprox
Color	Traslucido	Marrón	Transparente	Variable
Peso aprox.	17 g	352g	2g	25 Kg
Reciclable	SI	SI	SI	SI

INFORMACIÓN DEL PALETIZADO

PIZZAS / CAJA	24	PESO NETO CAJA (Kg)	6,720
CAJAS/BASE	6	PESO BRUTO CAJA (Kg)	7,07
ALTURAS/PALET	7	PESO APROX.PALET (Kg)	321,94
CAJAS/PALET	42	ALTURA APROX. PALET (cm):	190
PIZZAS/PALET	1008		

INFORMACIÓN DIETÉTICA

Toda la población en general, excepto aquellos intolerantes al gluten.

CELÍACOS: NO APTO

NO TOLERANTES A LA LACTOSA: APTO

VEGANOS: APTO

OVO-LÁCTEO VEGETARIANOS: APTO

LÁCTEO VEGETARIANOS: APTO

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

COLOR: Base fina de pizza al horno.

OLOR: Característico a masa horneada de pan y/o pizza.

SABOR: Sabor característico a masa horneada

TEXTURA: Propia de las bases de pizza, crujiente y friable una vez horneada.

OGM

No contiene ingredientes que contengan OMG.Cumple con los reglamentos CE 1829 y 1830/2003

IRRADIACIÓN

El producto no ha sido tratado con radiación ionizante y no contiene ingredientes irradiados, no se requiere etiquetado específico establecido en la Directiva comunitaria 1999/2

INFORMACIÓN RELATIVA A CONTAMINANTES

Las materias primas están garantizadas a nivel de seguridad alimentaria y cumplen con la legislación aplicable en: Micotoxinas, metales pesados, pesticidas y microbiología.

NORMATIVAS

De acuerdo a la legislación vigente.

DATOS DE LA EMPRESA

NOMBRE: PIZERÍA BOCALINO, S.L
 DIRECCIÓN: PLAZA DO REI,6 - BAJO
 TELÉFONO: 982.284.729
 FAX: 982.284.228
 E-MAIL: info@pizzeriabocalino.es
 NºRSI: 20.40420/LU

CERTIFICACIONES:

Pizzería Bocalino, S.L. Está certificada por ICDQ conforme a las exigencias de la Normativa Española UNE-EN ISO 22000:2005, Sistemas de Gestión de Seguridad Alimentaria con el número de registro: 026/19



