



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Base pizza Tomate 31cm 20x290gr		Revisión:	
		Fecha:	06/11/2021
Dirección de producción:	Pol. Ind. Canastell; C/ Martillo, 20 Nave 2 (03690- San Vicente del Raspeig)	Sello de salubridad:	ES 26,020863/A CE
Ingredientes:	Harina de TRIGO , agua, tomate (tomate en pulpa fina, ácido cítrico), aceite de oliva virgen extra, harina de MALTA , sal, levadura, albahaca.	Código Spiga:	3355

Descripción producto:	Base de pizza con tomate	Proveedor:	675
------------------------------	--------------------------	-------------------	------------

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

	Estándar (mg/kg)
Listeria monocytogenes	Ausente /25g
Salmonella spp.	Ausente /25g
E. Coli	Ausente /25g

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

	Tolerancia

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g

Valor calórico	kJ	638
	Kcal	152
Proteínas	g	5,62
Grasas	g	1,52
de las cuales saturadas	g	0,26
Carbohidratos	g	29,12
de los cuales azúcares	g	1,29
Sal	g	1,03

DATOS EN EL PRODUCTO

DATOS LOGÍSTICOS	
Vida útil del producto	365 días
Código EAN 13	
Código DUN 14	
Unidades por caja	20
Medidas del producto	31cm diametro
Medidas de la caja	
Cajas por palet	
Cajas por capa	
Peso neto unidad	420 gr (±5%) – 31
Peso bruto unidad	420 gr (±5%) – 31
Codigo estadístico	

Población de destino:	Consumidor final en general, salvo alérgicos a alguno de sus ingredientes.
Condiciones de conservación y transporte:	Almacenar en congelación -18°C
Sistema para identificar el producto:	Por Lotes
Modo de empleo:	hornear entre 3-5 min a 300°C, Precalentar el horno con anterioridad 7-8- min
Posible uso incorrecto:	Si no se mantienen las condiciones de conservación y transporte que se indican, pueden alterar las características microbiológicas, organolépticas y vida útil del producto.

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

¿Este producto contiene alguno de estos alérgenos?

1.- Leche o derivados	☒ Si	☐ No
2.- Huevos o derivados	☐ Si	☒ No
3.- Cereales con gluten o derivados. Si es que Sí, especifica:	☒ Si	☐ No
Trigo	☒ Si	☐ No
Centeno	☐ Si	☒ No
Kamut	☐ Si	☐ No
Avena	☐ Si	☐ No
Cebada	☐ Si	☐ No
Espelta	☐ Si	☐ No
4.- Crustáceos o derivados	☐ Si	☐ No
5.- Pescado o derivados	☐ Si	☐ No
6.- Cacahuetes o derivados	☐ Si	☐ No
7.- Soja o derivados	☒ Si	☐ No
8.- Frutos secos o derivados. Si es que Sí, especifica:	☐ Si	☒ No
Almendras	☐ Si	☒ No
Avellana	☐ Si	☐ No
Nuez	☐ Si	☐ No
Anacardo	☐ Si	☐ No
Nuez Pecana	☐ Si	☐ No
Nuez de Brasil	☐ Si	☐ No
Pistacho	☐ Si	☐ No
Nuez de macadamia	☐ Si	☐ No
9.- Apio o derivados	☐ Si	☐ No
10.- Mostaza o derivados	☐ Si	☐ No
11.- Semillas de sésamo o derivados	☐ Si	☐ No
12.- Lupino o derivados	☐ Si	☐ No
13.- Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg	☐ Si	☐ No
14.- Moluscos (gasterópodos, bivalvos y cefalópodos) o derivados.	☐ Si	☐ No

IRRADIADOS

Alguno de los ingredientes se han irradiado	☐ Si	☒ No
En caso afirmativo, especificar		
Lipasa		
Microbial	☐	
Animal	☐	
No se usa	☒	

¿Este producto contiene alguno de los siguientes aditivos? (Directamente o a través de un ingrediente)

1.- Aditivos	☐ Si	☒ No
2.- Colorantes (E100-E180)	☐ Si	☐ No
3.- Conservantes	☐ Si	☐ No
4.- Colorantes Azo	☐ Si	☐ No
5.- Colorantes artificiales	☐ Si	☐ No
6.- Conservantes (E200-E297)	☐ Si	☐ No
7.- Aromas	☐ Si	☐ No
8.- Aromas artificiales	☐ Si	☐ No
9.- Edulcorantes artificiales	☐ Si	☐ No
10.- Aspartamo (E951)	☐ Si	☐ No
11.- Benzoatos (E210-E213)	☐ Si	☐ No
12.- BHA / BHT (E320) / (E231)	☐ Si	☐ No
13.- Glutamato	☐ Si	☐ No
14.- Levadura (añadido)	☐ Si	☐ No
15.- Maíz o derivados del maíz	☐ Si	☐ No

Este producto es adecuado para:

Veganos	☐ Si	☒ No
Celiacos (sin gluten)	☐ Si	☐ No
Vegetariano lácteo	☐ Si	☐ No

GMO

Es el producto non-GMO	☒ Si	☐ No
------------------------	--	-----------------------------

Se puede producir como:

Kosher	☐ Si	☒ No
Super Kosher	☐ Si	☐ No
Halal	☐ Si	☐ No

Frutos secos

¿Se han añadido frutos secos/semillas de sesamo?	☐ Si	☒ No
¿Los frutos secos y/o semillas de sésamo van por la misma línea de producción?	☐ Si	☒ No
¿Hay frutos secos/semillas de sesamo en la misma planta?	☐ Si	☐ No
En caso afirmativo en cualquiera de los anteriores, definir adicionalmente como sigue		
>Tipo de nuez o semilla de sésamo		
>Estado de la nuez, semilla o aceite		
>Estado de los ingredientes o del procesado		