

## PRESENTACIÓN

Pizza cocida en horno de piedra, Carne Mozzarella, Pimiento y Salsa Barbacoa y acompañada con un sobre de salsa Barbacoa. Producto presentado en barqueta de plástico termoformado con atmósfera modificada y con un sobre de salsa de 12 x 12 colocado bajo la pizza en el mismo envase. Diámetro de la pizza 27cm.

## PESOS

Unidad: **0.0**

Medio: **0.0** Kg

## MEDIDAS

Profundo: **290.0** mm

Ancho: **290.0** mm

Alto: **22.0** mm

Calibre: **0.0** mm

## CONSERVACIÓN / VIDA

Para su exposición y venta mantener el producto entre 0º y 4º C.

32 días

## INGREDIENTES

PIZZA DE CARNE COCIDA (10%) CON QUESO MOZZARELLA (10%)

INGREDIENTES: Harina de TRIGO y CENTENO, agua, tomate concentrado, QUESO Mozzarella(10%), carne de vacuno, carne de cerdo, grasa vegetal de palma, aceite de girasol, sal, dextrosa, levadura, pimiento rojo, cebolla, azúcar, almidón modificado, especias, fibra vegetal, cerveza (cebada), proteína de la LECHE, aroma y aroma de humo, antioxidantes (E-325, E-330), sales de fundido (E-331), colorante (E-160a). Puede contener trazas de SOJA, HUEVO y PESCADO.

SALSA BARBACOA. INGREDIENTES: Agua, vinagre, azúcar, tomate, dextrosa de trigo, jarabes de glucosa y fructosa, sal, MOSTAZA, almidón modificado, SOJA, cebolla, ajo, estabilizante (E-415), conservador (E-202), aromas, aroma de humo, colorante (E-150d), especias. Contiene SULFITOS (E-220), APIO y GLUTEN.

## INFORMACIÓN

(VALORES PROMEDIOS POR 100G)

Parámetro	Por 100g	Por porción	%RI	RI
<b>ENERGIA</b>				
- KCAL	278.0	278	Adios	2000.0
- KJ	1162.04	1162.04	-	8360.0
<b>GRASAS</b>	10.0	10	14.0	70.0
<b>GRASAS SATURADAS</b>	4.3	4	22.0	20.0
<b>HIDRATOS DE CARBONO</b>	37.0	37	0.0	270.0

<b>AZUCARES</b>	3.2	3	4.0	90.0
<b>PROTEINAS</b>	10.0	10	0.0	50.0
<b>SAL</b>	2.0	2	33.0	6.0

## DATOS ANALÍTICOS

### Valor Energético

Kcal: 278.0

KJ: 1162.04

### ALERGENOS

Gluten, cereales que contengan gluten (es decir, trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados.

Huevos y productos a base de huevo.

Pescado y productos a base de pescado.

Soja y productos a base de soja.

Leche y sus derivados (excluida la lactosa).

Apio y productos derivados.

Mostaza y productos derivados.

Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro expresado como SO<sub>2</sub>.

Presencia de lactosa

### ETIQUETADO



Planta:

**OLVEGA PIZZAS**



**PIZZA & SALSAS BARBACOA**

**COD. 3543 - (PLANTA FB15)**

### **EMPAQUETADO**

CJ.TR:	<b>0</b>
Uds./CJ.TR:	<b>1</b>
Peso Neto:	<b>0.0</b>
Peso Bruto:	<b>0</b>

### **ROTULADO**

**3543 - PIZZA & SALSAS BARBACOA**

**Peso neto: 6x410 g.**

**Mantener entre 0° y 4° C.**

**Consumir preferentemente antes del/lote: - Fecha de elaboración:**

**Código de barras: (01) 3 84 10320 13543 7 (3103) 002460 (15)AAMMDD(10)xxxxxxxxxx**

**3543 - PIZZA & SALSAS BARBACOA**

**Unidades:**

**Peso neto:**

**Consumir preferentemente antes del/lote: - Fecha de elaboración:**

**Código de barras: (02) 3 84 10320 135437(20)00(13)AAMMDD(15)AAMMDD(37)xxxx  
(00)xxxxxxxxxxxxxxxxxxxx(3103)xxxxxx(10)xxxxxxxxxx**

### **EMPAQUETADO**

**CJ. T:**

**321 X 301 X 148**

**Uds./CJ. T:**

**7**

**Peso Neto:**

**2,87**

**Peso Bruto:**

**3,17**

### **PALETIZADO**

**Palet:**

**Europeo**

**Medidas:**  
(800 x 1200 mm.)

**Cajas/Palet:**  
108

**Peso Neto:**  
309,96

**Peso Bruto:**  
367,36

**Código de barras:** (01)(3103)xxxxxx(15)AAMMDD(10)xxxxxxxxxxx

## PALETIZADO

Palet:	<b>Europeo Madera Nuevo</b>
Medidas:	<b>(800 x 1200 mm.)</b>
Cajas/base:	<b>18</b>
Alturas:	<b>4</b>
Cajas palet:	<b>72</b>
Peso neto:	<b>0.0</b>
Peso bruto:	<b>25</b>

## PROCESO PRODUCTIVO

- ELABORACION DE LAS BASES:
- AMASADO Y PRIMERA FERMENTACIÓN
- LAMINACIÓN Y TROQUELADO
- SEGUNDA FERMENTACIÓN
- DOSIFICADO DE SALSA BASE
- COCCIÓN:
- MIMASA - ABASTECIMIENTO INGREDIENTES
- TOPPING - DOSIFICACIÓN DE INGREDIENTES
- ENFRIAMIENTO SUPERFICIAL
- ENVASADO:
- ABASTECIMIENTO ENVASADO
- EMPAQ./PALET./ALMAC.:

## CONTROLES

### Controles de Materias

- Recepción (estado)
- Microbiológico

### Controles de Proceso

- Tª Masa/Tª Materias
- Etiquetado

**Controles de Producto**

- Organoléptico
- Microbiológico

**Otros Controles**

- Microbiológico
- Verificación eficacia
- Temperatura ambiental

**Controles de Proceso**

- De envasado
- Paletizado óptimo,