

PRESENTACIÓN

Pizza cocida en horno de piedra, con guarnición de Queso mozzarella, jamón y bacon, acompañada con un sobre de salsa de cebolla caramelizada, refrigerada.
 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: **1.0**

 Medio: **0.0** **Kg**

MEDIDAS

 Profundo: **22.0** **mm**

 Ancho: **290.0** **mm**

 Alto: **290.0** **mm**

 Calibre: **0.0** **mm**

CONSERVACIÓN / VIDA

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

32 días

INGREDIENTES

PIZZA CON CARNE DE CERDO ESPECIADA (9,7%), BACON (8,3%) Y SALSAS CEBOLLA CAMELIZADA (10,5%).

Ingredientes: Harina de TRIGO y CENTENO, agua, tomate concentrado, QUESO mozzarella, paleta de cerdo, carne de cerdo, grasa vegetal de palma, panceta de cerdo, aceite vegetal de girasol, aceite vegetal de oliva, sal, dextrosa, levadura, azúcar, almidón modificado, almidón, orégano, especias, proteínas de la LECHE, antioxidantes (E-325, E-326, E-316), estabilizantes (E-451, E-407, E-508), aromas y aroma de humo, conservadores (E-262, E-250), emulsionante (E-331), corrector de acidez (E-330), colorante (E-160a). Puede contener trazas de SOJA, HUEVO y PESCADO.

SALSAS CEBOLLA CAMELIZADA. INGREDIENTES: Cebolla, jarabe de glucosa-fructosa de maíz, agua, azúcar moreno, almidón modificado de maíz, puré de ajo, melazas, zumo concentrado de limón, acidulante (E-330), aroma, sal, conservador (E-220), especias.

INFORMACIÓN

(VALORES PROMEDIOS POR 100G)

Parámetro	Por 100g	Por porción	%RI	RI
ENERGIA				
- KCAL	258.0	258	Adios	2000.0
- KJ	1078.4399999999998	1078.44	-	8360.0
GRASAS	10.0	10	14.0	70.0
GRASAS SATURADAS	3.9	3	20.0	20.0

HIDRATOS DE CARBONO	31.0	31	0.0	270.0
AZUCARES	3.0	3	3.0	90.0
PROTEINAS	11.0	11	0.0	50.0
SAL	1.7	1	28.0	6.0

DATOS ANALÍTICOS

Parámetro	Tipo	Valor	Toler.	Max.	Min.	Und.
% Humedad	F	42	2.0	0.0	0.0	%

Valor Energético

Kcal: 258.0

KJ: 1078.43999999

Parámetro	Tipo	Valor	Toler.	Max.	Min.	Und.
Enterobacterias	M	1x10 ³	0.0	0.0	0.0	ufc/gr
Escherichia Coli	M	1x10 ²	0.0	0.0	0.0	ufc/gr
Staphylococcus Aureus	M	1x10 ²	0.0	0.0	0.0	ufc/gr

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).

Presencia de lactosa

ETIQUETADO



Planta:

OLVEGA PIZZAS

INFORMACIÓN: (En film superior 4034060)



PIZZA JAMON&BACON CEBOLLA CAMELIZ 360G

COD. 30760 - (PLANTA FB15)

Envasado en atmósfera protectora/Acondicionado em atmósfera protectora.

Modo de preparación:

"Precalentar el horno a 220°C, añadir la salsa y hornear de 8-10 min. en el centro del horno. Cocinar completamente antes de su consumo. "

Modo de preparaÇao:

Pré-aquecer o forno a 220°C. Retirar a pizza da embalagem de plástico e distribuir, o conteúdo da emabalagen de molho, sobre a pizza. Colocá-la na grelha a medio do forno durante 8-10 minutos. Cozinhar completamente antes de consumir..

Puede ser congelada/Pode ser congelada.

Consumir preferentemente antes del/lote: / Para consumir de preferencia antes del/lote:

Mantener entre 0º y 4ºC. / Conservar entre 0º e 4ºC.

EMPAQUETADO

CJ.TR:	
Uds./CJ.TR:	0
Peso Neto:	0.0
Peso Bruto:	0

ROTULADO

30760 - PIZZA JAMON&BACON CEBOLLA CAMELIZ 360G

Nº de unidades: 7

Peso neto: 2,520 kg

Mantener entre 0º y 4º C.

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

Código de barras: (01)38410320307605(3103)002520(15)AAMMDD(10)xxxxxxxxxx



PIZZA JAMON&BACON CEBOLLA CARMELIZ 360G

COD. 30760 - (PLANTA FB15)

30760 - PIZZA JAMON&BACON CEBOLLA CARMELIZ 360G

Unidades: 756

Peso neto: 272,16 kg

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

**Código de barras: (02)38410320307605(20)00(13)AAMMDD(15)AAMMDD(37)xxxx
(00)xxxxxxxxxxxxxxxxxxxx(3103)141120(10)xxxxxxxxxx**

EMPAQUETADO

CJ. T:

315 X 291 X 136

Uds./CJ. T:

7

Peso Neto:

2,520 Kg

Peso Bruto:

2,792 Kg

PALETIZADO

Palet:

Europeo

Medidas:

(800 x 1200 mm.)

Cajas/Palet:

108

Peso Neto:

272,160 Kg

Peso Bruto:

324,536 Kg

Código de barras: (01)38410320307605(3103)xxxxxx(15)AAMMDD(10)xxxxxxxxxx

PALETIZADO

Palet:	
Medidas:	
Cajas/base:	0
Alturas:	0
Cajas palet:	0
Peso neto:	0.0
Peso bruto:	25

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
- ABASTECIMIENTO ENVASADO
- 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,