

PRESENTACIÓN

Pizza cocida en horno de piedra, con guarnición de Queso mozzarella, peperoni y acompañada con un sobre de salsa Diavola
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: **290.0** **mm**

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

Alto: **22.0** **mm**

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

CONSERVACIÓN / VIDA

Mantener entre 0 y 4°C

32 días

INGREDIENTES

PIZZA CON SALSA DIÁVOLA (11%), PEPPERONI (8%) y CARNE PICADA ESTILO ARGENTINO (5%).

Ingredientes: Harina de TRIGO y CENTENO, agua, tomate concentrado, QUESO Mozzarella, carne y grasa de cerdo, grasa vegetal de palma, aceite de girasol, sal, dextrosa, levadura, cebolla, azúcar, almidón modificado, orégano, especias y extractos de especias, LACTOSA, proteínas de SOJA, fibra vegetal, vinagre, proteína de la LECHE, pimienta verde, aroma, antioxidantes (E-325, E-301, E-392), correctores de acidez (E-330, E-341), potenciador del sabor (E-621), estabilizante (E-452), jarabe de glucosa, conservadores (E-250, E-252), sales de fundido (E-331), colorantes (E-120, E-160a), conservadores de superficie del pepperoni (E-202, E235). Puede contener trazas de PESCADO y MOSTAZA.

SALSA DIÁVOLA.

Ingredientes: Agua, aceite de girasol, aceite de oliva, vinagre, maltodextrina, pimentón, especias, sal, conservador (E-202), salsa, antioxidantes (E-307, E-385), estabilizante (E-415) y aroma.

INFORMACIÓN

(VALORES PROMEDIOS POR 100G)

Parámetro	Por 100g	Por porción	%RI	RI
ENERGIA				
- KCAL	294.0	294	Adios	2000.0
- KJ	1228.9199999999998	1228.92	-	8360.0
GRASAS	14.0	0	20.0	70.0
GRASAS SATURADAS	5.0	0	25.0	20.0

HIDRATOS DE CARBONO	32.0	0	0.0	270.0
AZUCARES	2.9	0	3.0	90.0
PROTEINAS	10.0	0	0.0	50.0
SAL	1.9	0	32.0	6.0

DATOS ANALÍTICOS

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

Valor Energético

Kcal: 294.0

KJ: 1228.91999999

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.

Pescado y productos a base de pescado.

Soja y productos a base de soja.

Leche y sus derivados (excluida la lactosa).

Mostaza y productos derivados.

Presencia de lactosa

ETIQUETADO



Planta:

OLVEGA PIZZAS

INFORMACIÓN: (En film superior 4034057)



PIZZA & SALSA CF PEPPERONI PICANTE

COD. 25903 - (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:	0
Uds./CJ.TR:	1
Peso Neto:	0.0
Peso Bruto:	0

ROTULADO

Planta:

OLVEGA PIZZAS

INFORMACION: (Et.Caja)

25903-PIZZA & SALSA CF PEPPERONI PICANTE

Nº de unidades: 7

Peso neto: 2,415 kg

Mantener entre 0º y 4º C.

Consumir preferentemente antes del/lote:ver envase



PIZZA & SALSA CF PEPPERONI PICANTE

COD. 25903 - (PLANTA FB15)

INFORMACION: (En et. palet)

25903 - PIZZA & SALSA CF PEPPERONI PICANTE

Unidades: 756

Peso neto: 260,82 kg

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

COLA PEGADO DE CAJAS

(CÓD. 4008333)

CJ. TROQ. 321 X 301 X 148 MM PIZZAS CF

(CÓD. 4020610)

ET. PAPEL TERMICO 100X130MM 4.800UDS

(CÓD. 4020752)

FILM ENFARDAR LLDPE 17 MICRAS 500MM

(CÓD. 4000261)

ET. ANONIMA 148,5X210 1UN

(CÓD. 4004305)

SEPARADOR 1140X650MM UNITARIO

(CÓD. 4017441)

PLANCHA CARTON PARA BASES PALET

(CÓD. 4017714)

EAN CAJA:

Código de barras: (01)38410320259034(3103)xxxxxx(15)AAMMDD(10)xxxxxxxxxx

EAN PALET:

Código de barras: (02)38410320259034(15)AAMMDD(37)0052

(00)xxxxxxxxxxxxxxxxxxx(3103)xxxxxx(10)xxxxxxxxxx

EMPAQUETADO

CJ. T:

321 X 301 X 148

Uds./CJ. T:

7

Peso Neto:

2,415

Peso Bruto:

2,715

PALETIZADO

Palet:

Europeo

Medidas:

(800 x 1200 mm.)

Cajas/Palet:

108

Peso Neto:

260,82

Peso Bruto:

318,22

Código de barras: (01)38410320259034(3103)xxxxxx(15)AAMMDD(10)xxxxxxxxxxx

PALETIZADO

Palet:	Europeo Madera Nuevo
Medidas:	(800 x 1200 mm.)
Cajas/base:	18
Alturas:	4
Cajas palet:	72
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



PIZZA & SALSA CF PEPPERONI PICANTE

COD. 25903 - (PLANTA FB15)

Otros Controles

- Microbiológico
- Verificación eficacia
- Temperatura ambiental

Controles de Proceso

- De envasado
- Paletizado óptimo,