

## PRESENTACIÓN

Pizza cocida en horno de piedra, con guarnición de Queso mozzarella y pollo asado, acompañada con un sobre de salsa de mostaza y miel, 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

Mantener entre 0° y 4°C.

32 días

## INGREDIENTES

PIZZA DE POLLO (12%) SALSA DE MOSTAZA Y MIEL (10%).

INGREDIENTES: harina de TRIGO y CENTENO, agua, pechuga de pollo (12%), tomate concentrado, QUESO mozzarella, aceite de palma, aceite de girasol, almidón modificado, sal, proteínas de la LECHE, dextrosa, levadura, azúcar, especias, perejil, extracto de levadura, aroma de humo, corrector de acidez (E-330, E-341), estabilizantes (E-451i, E-407), sales de fundido (E-331), colorante (E-160a). Puede contener trazas de MOSTAZA, SOJA y PESCADO.

SALSA DE MOSTAZA Y MIEL (10%). INGREDIENTES: agua, preparado de MOSTAZA (agua, semillas de MOSTAZA (3,78%), vinagre de alcohol, azúcar, vinagre de vino, sal, especias (cúrcuma, oleoresina de pimentón, pimentón en polvo), extracto de especias (pimentón), estabilizante (E-415), aroma natural), aceite de girasol, dextrosa, miel (12,76%), vinagre de vino blanco, azúcar, sal, almidón modificado, yema de HUEVO en polvo, conservador (E-202), antioxidante (E-307).

## INFORMACIÓN

(VALORES PROMEDIOS POR 100G)

Parámetro	Por 100g	Por porción	%RI	RI
<b>ENERGIA</b>				
- KCAL	251.0	251	Adios	2000.0
- KJ	1049.1799999999998	1049.18	-	8360.0
<b>GRASAS</b>	8.3	0	12.0	70.0
<b>GRASAS SATURADAS</b>	3.7	0	19.0	20.0

<b>HIDRATOS DE CARBONO</b>	33.0	0	0.0	270.0
<b>AZUCARES</b>	3.0	0	3.0	90.0
<b>PROTEINAS</b>	11.0	0	0.0	50.0
<b>SAL</b>	1.7	0	28.0	6.0

## DATOS ANALÍTICOS

Parámetro	Tipo	Valor	Toler.	Max.	Min.	Und.
% Humedad	F	46	2.0	0.0	0.0	%

## Valor Energético

Kcal: 251.0

KJ: 1049.17999999

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

Mostaza y productos derivados.

Presencia de lactosa

## ETIQUETADO



Planta:

**OLVEGA PIZZAS**



**PIZZA P&S POLLO MOSTAZA MIEL 355G**

**COD. 28740 - (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**

Planta:

**OLVEGA PIZZAS**

**INFORMACION: ( Et.Caja)**

**28740- PIZZA P&S POLLO MOSTAZA MIEL 355G**

**Nº de unidades:7**

**Peso neto:2,485 kg**

**Mantener entre 0º y 4º C.**

**Consumir preferentemente antes del/lote:**

**INFORMACION: (En et. palet)**

**28740 - PIZZA P&S POLLO MOSTAZA MIEL 355G**

**Unidades: 756**

**Peso neto: 268,380 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)38410320287402(3103)xxxxxx(15)AAMMDD(10)xxxxxxxxxx**

**EAN PALET:**

**Código de barras: (02)38410320287402(15)AAMMDD(37)xxxx**

**(00)xxxxxxxxxxxxxxxxxx(3103)xxxxxx(10)xxxxxxxxxx**

**EMPAQUETADO**



**PIZZA P&S POLLO MOSTAZA MIEL 355G**

**COD. 28740 - (PLANTA FB15)**

**CJ. T:**  
**321 X 301 X 148 MM**

**Uds./CJ. T:**  
**7**

**Peso Neto:**  
**2,485**

**Peso Bruto:**  
**2,933**

## **PALETIZADO**

**Palet:**  
**Europeo**

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

**Cajas/Palet:**  
**108**

**Peso Neto:**  
**268,38**

**Peso Bruto:**  
**341,764**

**Código de barras: (01)38410320287402(3103)xxxxxx(15)AAMMDD(10)xxxxxxxxxx**

## **PALETIZADO**

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