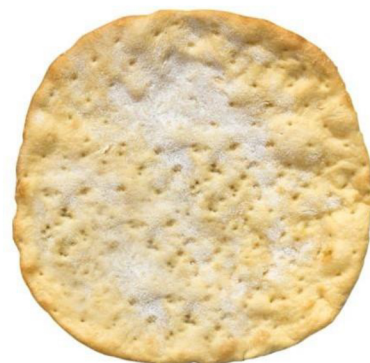


4251 - Base Pizza (SG) 26cm 250g 3x5ud



Número R.G.S.E.A.A.: 20.047120/B

Descripción del producto: BASE DE PIZZA 28 CM SIN GLUTEN

Especificaciones Físicas:

	mínimo	medio	máximo
Peso (grs)	270	275	280
Largo (cm)	25,5	28,5	31,5
Ancho (cm)	25,5	28,5	31,5

Clasificación del producto: producto sin gluten

Determinación cualitativa de gluten (Elisa Sandwich Ac R5) (punto de corte: 5 mg/kg)	Ausencia
Determinación cualitativa de gliadina (Elisa Sandwich Ac R5) (punto de corte: 2,5 mg/kg)	Ausencia

Composición cualitativa: almidón de maíz, agua, harina de arroz, harina de maíz, azúcar, jarabe de glucosa, acidulante (E-330), conservador (E-202), aromas, sal, fibra vegetal natural, espesante (E-464, E-440), gelificante (goma xantana), levadura, achicoria y aceite de oliva.

Presentación: empaquetado en bolsas de cinco bases. Cada caja contiene 3 bolsas de 5 bases cada una, que hacen un total de 15 bases.

Envasado: en un plástico autorizado para uso alimentario.

Etiquetado: las bases se presentan en cajas etiquetadas con etiquetas donde se especifica: formato de producto, ingredientes, lote, fecha de caducidad, unidades por caja, número de registro sanitario, código de barras, denominación "pan sin gluten".

Condiciones de almacenamiento y Transporte: Mantener a < -18°C.

Una vez descongelado no volver a congelar.

Población destino: producto que, gracias a sus características nutricionales y carácter natural, es apto para cualquier persona, especialmente destinado a personas celíacas o con cierta intolerancia al gluten.

Valores nutricionales:

Determinación	Unidades	Valor análisis
Valor energético	Kcal/100g KJ/100g	262,9 1112,2
Grasa, de las cuales:	g/100g de producto	4,1
Saturadas	g	0,6
Hidratos de carbono, de los cuales:	g/100g de producto	55
Azúcares	g	2,6
Proteínas	g/100g de producto	1,5
Sal	g/100g de producto	1,3

Loteado: fecha de revés con dos números más al final.

Ejemplo: 2016091600.

Consumo preferente: 12 MESES

Control de trazabilidad: el número de lote no cambia siempre y cuando no cambie ningún lote de materias primas o proveedor de las mismas.

Se realiza un control de trazabilidad en cada cambio de proveedor o anualmente.

Modo de empleo: para emplear nuestro producto recomendamos:

Horno:

- 1.- Sacar el producto del congelador.
- 2.- Dejar descongelar durante 15 minutos.
- 3.- Añadir los ingredientes que se deseen.
- 4.- Hornear la pizza 10 minutos a 220°

(El tiempo de cocción dependerá también de los ingredientes y la cantidad de los mismos que se añadan encima de la base).

Cajas: las bases se encajan en cajas de 15 unidades (envasadas de 5 en 5), de tamaño 350x350x250.

Paletización: las medidas del palet son formato europeo. El palet lleva 42 cajas y la altura del mismo es de 1,96 m aproximadamente, contando el mismo palet.

El palet se compone de 7 capas de 6 cajas cada una, siendo así 90 unidades por capa.

Valores Microbiológicos:

Aerobios mesófilos	< 1 x 10 ⁵ ufc/g
Enterobacterias	< 10 ufc/g
Escherichia coli	< 10 ufc/g
Salmonella	Ausencia / 25g
Staphylococcus aureus	< 10 ufc/g
Listeria monocytogenes	< 100 ufc/g

Cumplimiento de Reglamento (CE) no 2073/2005 de la Comisión, de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios y sus posteriores modificaciones.

Alérgenos:

Listado de alérgenos presentes en el ANEXO II del Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y el Consejo, de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.	Presencia en el producto	Puede contener trazas
Cereales que contengan gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados	-	-
Crustáceos y productos a base de crustáceos	-	-
Pescado y productos a base de pescado	-	-
Huevos y productos a base de huevo	-	-
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes	-	-
Soja y productos a base de soja	-	-
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	-	-
Frutos de cáscara (almendras, avellanas, nueces, anacardos, pecanas, castaña de Pará, pistachos o alfonsigos, macadamias o nueces de Australia y productos derivados.	-	-
Apio y productos derivados	-	-
Mostaza y productos derivados	-	-
Granos de sésamo y productos a base de este grano	-	-
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg ó 10 mg/litro expresado como SO ₂	-	-
Altramuces y productos a base de altramuces	-	-
Moluscos y productos a base de moluscos	-	-

OGM y Irradiación:

Los ingredientes como los productos producidos no contienen ni han sido producidos a partir de OGM según define el Reglamento CE 1829/2003 y el Reglamento CE 1830/2003 relativos a la trazabilidad y etiquetado de OGM.

El producto no ha sido irradiado.

Contaminantes:

Reglamento (UE) 2023/915 de la Comisión de 25 de abril de 2023 relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos y por el que se deroga el Reglamento (CE) n.º 1881/2006.