

DENOMINACIÓN DE VENTA	BASES DE PIZZAS	
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	<p style="text-align: center;">INGREDIENTES</p> <ul style="list-style-type: none"> -Harina de trigo, harina de trigo acondicionada (harina de trigo, fosfato monocalcico), harina acondicionada de trigo y harina de malta blanca. - Sal (Sal marina refinada (seca), yodo (en forma de KIO3): 6mg cada100g y antiaglomerante (E-536)). - Aceite de oliva virgen extra y aceite de girasol. - Levadura instantánea (Fermento (Saccharomyces cerevisiae), monoestearato de sorbitana (E491), ácido ascórbico (E300), óleo vegetal). - Agua 	
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Sabor y aroma típicos de la masa de pan horneada. La superficie es blanca y un punto tostada.	
PROCESO DE ELABORACIÓN	Masa estirada a mano, Pre-cocinada al horno a 260 °C (2-4 min.). Se enfría entre 5-8 min a Tª ambiente. Por último, se mantiene en refrigeración en cámara frigorífica.	
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	<p style="text-align: center;">PARÁMETROS RECOMENDADOS PARA EL CONTROL HIGIÉNICO DEL PRODUCTO:</p> <p>Aerobios: 10.000 ufc/g Enterobacterias Lactosa Positivas : 10 ufc/g Escherichia Coli: Ausencia en 1 g Listeria Monocytogenes: Ausencia en 25 g Salmonella spp: Ausencia en 25 g Staphylococcus Aureus: 10ufc/g</p>	<p style="text-align: center;">ANÁLISIS NUTRICIONAL:</p> <p>Hidratos de carbono: 49,5 g/100g Azúcares: 0,50 g/100g Grasas: 4,3 g/100g Grasas saturadas: 1,2 g/100g Proteínas: 8,6 g/100g Sal: 1,5 g/100g Humedad: 34,2 g/100g Cenizas: 1,8 g/100g Fibra alimentaria: 1,6 g/100g Valor energético: 274 kcal/100g Valor energético: 1.160 kJ/100g</p>
PRESENTACIÓN Y ENVASADO	20 unidades en bolsas plásticas y en caja de cartón.	
ESPECIFICACIONES DEL ETIQUETADO	El producto presenta una impresión en cada una de las bolsas donde se indican los datos de la empresa, los ingredientes, el nº de lote (que coincide con la fecha de elaboración), la fecha de consumo preferente y el nº de registro sanitario.	
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	El producto debe mantenerse a temperatura de refrigeración entre 0°C y 4°C.	
RECOMENDACIONES DE CONSUMO	Pre-calentar el horno a temperatura máxima durante 10 min. Añadir los ingredientes deseados para la elaboración de la pizza. Colocar la pizza sobre la bandeja, en la zona central del horno. Mantener el horno a 200°C durante 10 min. hasta que la base se dore y se cocinen los ingredientes (el tiempo puede cambiar dependiendo de los ingredientes añadidos a la pizza).	
VIDA ÚTIL	El producto presenta una vida útil de 21 días desde la fecha de fabricación y con las condiciones de almacenamiento indicadas.	
POBLACIÓN DESTINO	Población en general excepto alérgicos al gluten.	

Elaborado por: DEPARTAMENTO TÉCNICO SIGGO	Aprobado por:
Fecha: 14/09/15	Fecha: