FICHA TECNICA DE PRODUCTO

Producto: ***BOCCIA PIZZA gr. 200***
Codigo: ***3/C/03301***
Estado producto: **Semielaborado, congelado crudo**

INGREDIENTES : harina de trigo tipo "0", agua, harina de trigo, levadura, polvo de malta, levadura, sal yodada, aceite de oliva virgen extra, aceite de girasol.

CARACTERISTICAS CONOCIDAS :

Aspecto Producto	forma	diametro (cm)		peso en gr	n° piezas por caja	peso neto por caja en kg	% perdida de peso durante la coccion
	redonda	10/12		200	75	15	5%
Confeccion	bolsa de carton						
Embalaje	Caja de carton 38x39x23						
Paletizacion	Epal de 42 ca as			capas por palets 7		cajas por capa 6	
vida util y Conservacion	Tiempo maximo de conservacion 12 meses a partir de la fecha de fabricacion.						
	Modo de conservacion: a temperatura de - 18 a -20°C.						
	Consumir preferentemente dentro de la fecha impresa en la etiqueta.						

Diametro, longitud, n. piezas y peso pueden variar +/-5%. La imagen que se refiere al producto cocinado.

PROCEDIMIENTO RECOMENDADO DE COCINAR DIRECTAMENTE EN LA PIEDRA

Descongelar el producto a 28°C durante 3 horas, prepara la pizza con las manos o el uso de madera especial hasta que alcanza un espesor de 3 mm, sazonada con salsa de tomate, mozzarella e informar el uso de la hoja correspondiente.

Tipo horno	ESTATICO	
Temperatura horno	280°C platea 35% - cielo 65%	
Tiempo de coccion	2/3 minutos	

Alergenos	Como se establece en la directiva 2003/89/CE del 10/11/03.	Si	No	Posible
	Cereales que contienen gluten y productos derivados	x		
	Crustaceos y productos a base de crustaceos		x	
	Moluscos y derivados		x	
	huevos y productos a base de huevo		x	
	Pescado y productos a base de pescado		x	
	Cacahuetes y productos a base de cacahuetes		x	
	Soja y productos derivados			x
	Leche y productos derivados			x
	Frutos secos y derivados		x	
	Lupino y derivados		x	
	Apio y productos derivados		x	
	Mostaza y productos que contienen mostaza		x	
	Semillas de sesamo y productos derivados			x
	Dioxido de azufre/sulfitos concentr.Sup.10 mg/k		x	
	En cuanto a los alergenos presentes en el laboratorio. El procedimiento de aprovacion, la limpieza y la desinfeccion de las lineas de produccion son tales que garanticen la no-presencia de la misma. En referencia a las inspecciones llevadas a cabo puede ser posible, por tanto, considerar insignificante, incluso si es posible, el riesgo de la presencia de estos alergenos a la contaminacion cruzada.			

La presente scheda tecnica è di proprietà di GMG PARTNERS SPA - Via Cairoli, 15 - 43121 Parma.Sono vietate duplicazioni non autorizzate.I dati di cottura riportati sono da intendersi riferiti a forni marca Tagliavini.Data rev.09.11.2011