

	<b>FITXA TÈCNICA</b>	
	<b>DENOMINACIÓ DE PRODUCTE:</b>	PIZZA
	<b>REFERÈNCIA:</b>	313
	<b>RAÓ SOCIAL:</b>	FORN FRANQUESA S.L   Passatge LLučanès s/n   08589 Perafita (OSONA - BARCELONA), T. 93 853 00 30   mail: info@fornfranquesa.com

**INGREDIENTS:**

INGREDIENTS: farina de **BLAT**, aigua, **LLET** semidesnatada, oli de gira-sol, margarina: [greix vegetal refinat (coco), oli vegetal refinat (gira-sol), aigua, sal, emulgent: (àcid sòrbic (àcid sòrbic), aroma i colorant: (β-carotè)], greix de porc: [sagí i estabilitzant: monoglicèrids i diglicèrids d'àcids grassos], sucre, llevat de panificació (*Saccharomyces cerevisiae*), sal, julivert (*petroselinumsativum*), mozzarella: [mozzarella, margarina, proteïna de **LLET**, sals de fusió: (àcid cítric i citrats de sodi)], olives: [olives, aigua, sal, acidulant: (àcid làctic, àcid cítric i àcid ascòrbic)], tomàquet: [tomàquet, concentrat de tomàquet, oli de gira-sol, mido de **BLAT** modificat, sucre, ceba, all, sal i àcid cítric], tonyina: [tonyina, oli de gira-sol, caldo vegetal: ( preparat de pastanaga i pèsols), sal], pebrot: [pebrot, aigua, sal, i àcid cítric], xampinyó: [xampinyó, aigua, sal, acidulants: (àcid cítric i àcid ascòrbic)

**MICROBIOLOGIA:**

PÀRÀMETRE	LÍMIT
<i>Listeriamonocytogenes</i>	absència/25 g
<i>Aerobis totals enterobacteris</i>	< 100.000 ufc/g,
	< 10 ufc/g
<i>Escherichia coli</i>	absència/g
<i>Salmonella</i>	absència/30 g
<i>Staphylococcus aureus</i>	absència/10 g
<i>Fongs i llevats</i>	< 10 ufc/g

**FORMAT I PRESENTACIÓ:**

FORMAT	MIDES (cm)	PES NET	PRESENTACIÓ
ovalada	13 x 30	500 g	Safata de cartró i envasada individualment, 6 unitats per caixa Palets de 45 CX

**TRACTAMENTS TECNOLÒGICS:**

Cocció 280°C durant 40 min

**CONDICIONS DE CONSERVACIÓ:**

Conservar a temperatura de -18°C

**SISTEMA D'IDENTIFICACIÓ DEL PRODUCTE:**

Número de lot, que inclou l'any d'elaboració i una sèrie correlativa del 0 al 9999 (aa/cccc) - Codi de barres, que inclou el número assignat per l'AECOC i el codi del producte (nnnnnnnnnncccc)

**VIDA ÚTIL DEL PRODUCTE:**

180 dies congelació, temps de descongelació 1 hora aproximadament, i un cop descongelat la vida útil es de 4 dies a temperatura entre 2°C i 4°C, i evitar la llum directe del sol

**DESTINATARIS:**

Apte per a tota la població en general (tenir en compte els al·lèrgens)

**ÚS ESPERAT PEL CONSUMIDOR:**

Es recomana abans de consumir, escalfar o fornejar 5 minuts a una temperatura màxima de 180°C

	<b>FITXA TÈCNICA</b>	
	<b>DENOMINACIÓ DE PRODUCTE:</b>	PIZZA
	<b>REFERÈNCIA:</b>	313
	<b>RAÓ SOCIAL:</b>	FORN FRANQUESA S.L   Passatge LLučanès s/n   08589 Perafita (OSONA - BARCELONA), T. 93 853 00 30   mail: info@fornfranquesa.com

Al·lèrgens (1)	Utilitzats com ingredient		Presència involuntària (2)	
	SÍ/NO	Nom ingredient	SÍ	NO
<b>Cereals que continguin gluten i productes derivats:</b> <i>Blat, ordi, sègol, civada, espelta, kamut o les seves varietats híbrides</i>	X	Farina de blat, gluten de blat Mido de blat		
<b>Crustacis i derivats:</b> <i>Gambes, llagostins, escamarlans, crancs, llagosta... i els seus extractes</i>			X	
<b>Ous i productes a base d'ou:</b> <i>Ous sencers, clara d'ou, rovell d'ou, proteïna d'ou...</i>			X	
<b>Peix i productes a base de peix:</b> <i>Extractes de peix, proteïna de peix...</i>	X	tonyina		
<b>Cacauets i productes a base de cacauets:</b> <i>Mantega de cacauet, farina de cacauet, proteïna de cacauet, oli de cacauet...</i>			X	
<b>Soja i productes a base de soja:</b> <i>En forma de lecitina, proteïna, oli, salsa...</i>			X	
<b>Llet i els seus derivats (inclosa la lactosa):</b> <i>Tota classe de productes làctics, mantega, formatges, margarines, caseïna, lactosèrum, lactoglobulina, caseïnats...</i>	X	Llet semidesnatada Proteïna de llet mozzarella		
<b>Fruits amb closca i derivats:</b> <i>Ametlles, avellanes, nous, anacards, pacanes, nogueres del Brasil, castanyes, festucs, nous de macadàmia i derivats...</i>			X	
<b>Api i productes derivats:</b> <i>En forma de fulles, extractes, llavors, sal d'api, espècies barrejades amb api...</i>	X	julivert		
<b>Mostassa i productes derivats:</b> <i>Mostassa i productes derivats a base de mostassa.</i>			X	
<b>Grans de sèsam i productes a base de grans de sèsam:</b> <i>Llavors de sèsam o els seus derivats en forma d'oli, pasta...</i>			X	
<b>Diòxid de sofre i sulfits en concentracions superiors a 10 mg/Kg o 10 mg/l expressat en SO<sub>2</sub></b>			X	
<b>Tramussos i productes a base de tramussos</b>			X	
<b>Mol·luscs i productes a base de mol·luscs:</b> <i>Pops, calamars, sípies, cloïsses, musclos, escopinyes, ostres...i els seus extractes.</i>			X	

(1) En base al Reglament núm. 1169/2011 del Parlament Europeu i del Consell de 25 d'octubre de 2011 sobre la informació alimentària facilitada al consumidor. (2) No es pot evitar la seva presència a les instal·lacions