



Dr. Oetker Ibérica, S.A.

Avda. Diagonal 611, 5° - 08028 Barcelona

Oficinas Tel. 93.444.11.67 - Fax 93.444.12.53

Pedidos Fax: 93.444.12.53

E-mail: Servicio.cliente@oetker.es - www.oetker.es

Rev. nº: 1 Fecha revisión: 01/03/2010

TIPO DE PRODUCTO: PIZZA MARGARITA HOSTELERIA

Código: 141700

EAN caja: 4001724004219

Peso neto Unidad: 355g



INGREDIENTES: Harina de trigo, 24% tomates triturados, agua, 13% queso (queso Mozzarella firme, queso Edam), levadura, grasa vegetal, azúcar, sal de mesa yodada, aceite vegetal, acidificante (difosfato disódico), gasificante (bicarbonato sódico), albahaca, extracto de malta de cebada, emulgente (ésteres monoacetil y diacetil tartárico de los mono- y diglicéridos de ácidos grasos), espesante (goma guar), almidón modificado, orégano, corrector de acidez (fosfatos cálcicos), proteína de soja hidrolizada, pimentón, jarabe de glucosa, caramelo

VALORES ANALÍTICOS (producto congelado):

VALORES NUTRICIONALES (por 100 g de producto)

Hidratos de carbono (g)	30,6
Grasas (g)	5,5
Proteínas (g)	7,9
Valor energético (Kcal)	204 (861 KJ)

ESPECIFICACIÓN CÁRNICA

	SI	NO
Pollo		X
Cerdo		X
Ternera		X
Oveja		X

Vegetarianos:

Apto

Diabéticos:

No Apto

ALERGENOS:

Leche y derivados ☒

Huevo y derivados ☐

Apio y derivados ☐

Trigo y derivados ☒

Gluten y derivados ☒

Soja y derivados ☒

Frutos secos y derivados ☐

Pescado y derivados ☐

EMBALAJE Y ENVASADO:

CAJA: Medidas caja (largo/alto/ancho mm): 516x261x147

Unidades caja: 12

Peso bruto caja (Kg): 5,137

ETIQUETA (leyenda) Posición: frontal de la caja
Consumir preferentemente antes de: MM/AA
Descripción del producto

Código producto EAN caja: 4001724004219

PALETIZADO:

Medidas palet (largo/alto/ancho): 1200 x 1800 x 800(mm)

EAN palet: 4001724004226

ESTRUCTURA LOGÍSTICA DEL PALET

Cajas / Piso:	6	Nº Pisos:	11	Total cajas palet:	66	Peso bruto palet (Kg):	364,462
---------------	---	-----------	----	--------------------	----	------------------------	---------

DISTRIBUCIÓN Y ALMACENADO:

CONSUMIR PREFERENTEMENTE ANTES DE: 9 meses

CONSERVACIÓN: a temperatura de -18° a -25°C

OBSERVACIONES: NO CONGELAR UNA VEZ DESCONGELADO

MODO DE EMPLEO

1. Precalentar el horno.
2. Sacar la pizza del envoltorio. Soltar el papel para hornear y separar el disco de cartón (en su caso separar también el papel para hornear).
3. Colocar la pizza congelada en la bandeja del horno, cubrir con ingredientes a su gusto y hornear.
Horno de aire caliente: 230° C 9-12 min. Horno combi: 230° C 8-10 min. Horno continuo: 270° C 4-5 min.

Sugerencia: Utilizando una rejilla en lugar de una bandeja GN se consigue un horneado óptimo.

* Todos estos datos son aproximados y dependientes de factores externos, tipo de horno utilizado y cantidad de producto a cocer en el horno.