Código Panabad **40170323 BASE PIZZA ARTESANA CON TOMATE 29 CM - C**

Código de Barras **84370207910214**

1.- CARACTERISTICAS DE LA PIEZA EN CONGELADO

Peso Unidad (g)	Longitud (cm)	Perímetro (cm)	Anchura (cm)	Diámetro	
300,0 +/- 30	**+/-**	**+/-**	**+/-**	**29,00 +/- 1**	**+/-**

Fecha caducidad / Fecha consumo preferente: **12,0000** MESES

2.- FORMULA CUALITATIVA

Ingredientes: Harina de TRIGO, agua, aceite de orujo de oliva, sal [sal, anti aglomerante E535], mix [harina de TRIGO, fibra vegetal de remolacha, harina de CENTENO, masa madre liofilizada de TRIGO, GLUTEN de TRIGO, sémola de TRIGO, harina de malta de TRIGO, harina de malta de CEBADA, levadura desactivada y enzimas], salsa pizza [tomate concentrado 96%, almidón modificado, sal, azúcar, especias, acidulante y aceite de girasol], levadura [levadura, agente de rehidratación E491 y ácido ascórbico] y sémola de TRIGO duro.
Puede contener trazas de LECHE, SOJA, FRUTOS DE CÁSCARA y MOSTAZA.

3.- INGREDIENTES ALERGENICOS

	SI	NO
CEREALES QUE CONTENGAN GLUTEN Y PRODUCTOS DERIVADOS	X	
CRUSTACEOS Y PRODUCTOS A BASE DE CRUSTACEOS		X
HUEVOS Y PRODUCTOS A BASE DE HUEVO		X
PESCADO Y DERIVADOS		X
CACAHUETES Y PRODUCTOS A BASE DE CACAHUETES		X
SOJA Y PRODUCTOS A BASE DE SOJA	TRAZA/TRA	
LECHE Y SUS DERIVADOS (INCLUIDO LACTOSA)	TRAZA/TRA	
FRUTOS DE CASCARA	TRAZA/TRA	
APIO Y PRODUCTOS DERIVADOS		X
MOSTAZA Y PRODUCTOS DERIVADOS	TRAZA/TRA	
GRANOS DE SESAMO Y PRODUCTOS A BASE DE GRANOS DE SESAMO		X
ANHIDRIDO SULFUROSO Y SULFITOS EN CONCETRACIONES SUPERIORES A 10 MG/KG O 10MG/LITRO		X
ALTRAMUCES Y PRODUCTOS A BASE DE ALTRAMUCES		X
MOLUSCOS Y PRODUCTOS A BASE DE MOLUSCOS		X
		X
		X

Elaborado Por:	**Revisado Por:**

Código Panabad **40170323 BASE PIZZA ARTESANA CON TOMATE 29 CM - C**

4.- ANALISIS MICROBIOLOGICO Y NUTRICIONAL

Parámetros Microbilógicos	Límite
Aerobios mesófilos	Negativo <100 ufc/g
Enterobacterias	Negativo <100 ufc/g
Escherichia Coli	Negativo <100 ufc/g
Staphylococos	Negativo <100 ufc/g
Salmonella	Ausencia /25g
Lysteria Monocytogenes	Ausencia /25g

	Valor por 100 g
Valor Energético kcal/100g	225,6
Valor Energético Kj/100g	944,5
Grasas (g)	2,8
de las cuales Saturadas (g)	0,5
Hidratos de Carbono (g)	42,8
de los cuáles Azúcares (g)	0,9
Proteinas (g)	6,7
Sal (%)	1,7

5.- INSTRUCCIONES RECOMENDADAS DE ACABADO DEL PRODUCTO

Tiempo descongelación (min)	Temperatura fermentación (ºC)	Humedad fermentación (%)	Tiempo fermentación (min)	Tiempo cocción (min)	Temperatura cocción (ºC)
15	**---**	**---**	**---**	**5**	**220º**

Características de conservación: -18 ºC

Observaciones: VIDA ÚTIL SECUNDARIA :
Después de la descongelación, el producto tiene una durabilidad de 3 días, manteniéndolo en refrigeración.

NO CONGELAR EL PRODUCTO UNA VEZ DESCONGELADO

USO PREVISTO: Producto destinado a toda la población en general exceptuando aquellas personas que sufran intolerancia o alergia a alguno de los ingredientes declarados en el apartado de ingredientes. Este producto debe ser sometido a un proceso de cocción previo a su consumo.

INFORMACIÓN DIETÉTICA:

Veganos	apto
Vegetarianos	apto
Celíacos	No apto

6.- PRESENTACION DEL PRODUCTO Y CARACTERISTICAS DEL ENVASE

3.1- Características de la caja

Tipo de Presentacion			Tipo de Caja			
Unidades	Peso Neto Kg	Peso Bruto (Kg)	Largo mm	Ancho mm	Alto mm	Bolsa
14	**4,3 kg**	**5,00**	**350,00**	**350,00**	**20,00**	

3.2- Presentación del producto en palet

Cajas capa	Capas pallet	Cajas pallet	Altura de pallet (incluido taco,mm)	Peso de pallet (incl. Taco, kg)	
8,0000	**14,0000**	**112,0000**			**Altura Normal**
8,0000	**14,0000**	**112,0000**			**Altura Trailer**

Elaborado Por:	**Revisado Por:**

Código Panabad **40170323 BASE PIZZA ARTESANA CON TOMATE 29 CM - C**

7.- NUMERO DE REGISTRO SANITARIO INDUSTRIAL PLANTA PRODUCCIÓN

Dirección planta producción: C/Raimon casellas, 104, 08205-Sabadell (Barcelona) RGS 20-31266/B RSIPAC 20-08788/CAT

8.- NORMATIVA APLICABLE

NORMATIVA HIGIENE

*Normativa europea

-Reglamento (CE) nº 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo de 28 de enerode 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativosa la seguridad alimentaria.

- Reglamento (CE) nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios.

- Reglamento (CE) nº 1935/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 27 de octubre de 2004, sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos y por el que se derogan las Directivas 80/590/CEE y 89/109/CEE. Regl CE 2023/2006; Regl CE 10/2011.

- Reglamento (CE) nº 2073/2005 de la Comisión de 15 de noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

- Reglamento (CE) Nº 396/2005, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 23 de febrero de 2005 relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal y que modifica la Directiva 91/414/CEE del Consejo.

- Reglamento (CE) Nº 401/2006, de la Comisión, de 23 de febrero de 2006, por el que se establecen los métodos de muestreo y de análisis para el control oficial del contenido de micotoxinas en los productos alimenticios.

-Reglamento (UE) Nº 2023/915 de la Comisión de 25 de abril de 2023 relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos.

*Normativa nacional

- Real Decreto 3/2023, de 10 de enero, por el que se establecen los criterios técnico-sanitarios de la calidad del agua de consumo, su control y suministro.

- Real Decreto 1086/2020, de 9 de diciembre, por el que se regulan y flexibilizan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones de la Unión Europea en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios y se regulan actividades excluidas de su ámbito de aplicación.

- Real Decreto 308/2019, de 26 de abril de 2019, por el que se aprueba la Norma de calidad para el pan.

NORMATIVA DE ETIQUETADO E INFORMACIÓN AL CONSUMIDOR

Reglamento (UE) Nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

NORMATIVA TRANSPORTE

Reglamento Nº 37/2005, de 12 de Enero de 2005, de la Comisión, relativo al control de las temperaturas en los medios de transporte y los locales de deposito y almacenamiento de alimentos ultracongelados destinados al consumo humano

Estas especificaciones son confidenciales y no deben ser producidas bajo ninguna circunstancia. Estan sujetas a modifiaciones y por tanto no son estrictas. Se dispone de una version actualizada en todo momento.

PANABAD S.A C/Raimon Caselllas,104 08205-Sabadell (Barcelona) España

Elaborado Por:	**Revisado Por:**