



BOLITA DE PIZZA FERMENTADA



Producto: _____

Código: _____

Ingredientes: _____

Fecha de revisión: _____

Descripción

Bola de masa para pizza congelada, de forma esférica y de unos **_____** grs
Confección: en Bolsa de prolipolipileno, encajada en cajas de 40cm(ancho) x 30cm(alto) x 30cm(profundo).

Peso de la bolita: _____

Caducidad y fecha Optima:

Caducidad: _____

Almacenamiento:

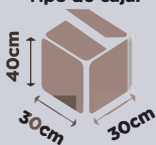
Almacenamiento en Cámara de Congelación a -18°C totalmente aislado del suelo.

Alérgenos:

Paletización:

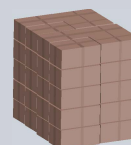
Contiene

Tipo de caja:



40 cajas
Número de bolas por caja: _____

8 Cajas por planta



5
Plantas

Cajas por palet: _____
Bolitas por palet: _____

Uso y Descongelación:

- Mantener las Bolitas en Cámara de Congelación a una temperatura de -18º a -21º C
- Descongela las bolitas en cajas de fermentación, poniendo de _____ unidades por caja, pasándolas a una Cámara de frío a 5º durante _____
- Al estar ya fermentada la bolita no necesita de la fase de fermentación posterior después de la descongelación.
- Si se descongela a temperatura ambiente (25º), será por _____ horas hasta _____
- Dejar atemperar durante 20' a 30' antes de extender.
- Una vez descongelada, se conserva perfectamente en Cámara de frío durante 4 días (96 horas) a una temperatura entre 3º a 5º.

Cocción:

Temperatura recomendada de cocción:

330º C a 340º C durante 3 min. 30 segundos ó durante 4 minutos.

ESPAÑA
para Mercado Europeo

Calle Mallorquins,
esq. Calle les Aigües,
Pol. Ind. Miramar
(Valencia) Spain.
Tel: +34 962 80 38 28
Tel: +34 962 80 30 31

info@thinkingfoods.es
www.thinkingfoods.es

USA

para mercado Americano y Latinoamericano

1315 NW 98th Court,
Unit 8 Miami,
FL 33172 USA
Phone: +1 (888) 474 5037
Direct: +1 (305) 915 0314

thinkingfoods@thinkingfoods.com
www.thinkingfoods.com

FOOD
design

ANÁLISIS ALIMENTOS GRUPO A

Características Microbiológicas:

Parámetros

Aerobios mesófilos a 30 °C: 3,2 x 10⁵UFC/g
Coliformes totales: 8,4 x 10²UFC/g
Escherichia coli < 10UFC/g
Staphylococcus aureus < 10UFC/g
Salmonella ausente UFC/25 g
Listeria monocytogenes < 10UFC/g
Mohos y levaduras < 10UFC/g

Metodología de ensayo

MTD-MI-101 (ISO 4833:2003)
MTD-MI-103 (ISO 4832:1991)
MTD-MI-104
MTD-MI-108 (ISO 6888)
MTD-MI-105 (ISO 6579)
MTD-MI-107 (ISO 11290:2)
MTD-MI-109

* Normativa aplicada: Real Decreto 3484/2000

ANÁLISIS DE CONTAMINANTES Y PARÁMETROS NUTRICIONALES EN PRODUCTOS ALIMENTICIOS

Metales pesados

Arsénico < 0,050 mg/kg
Cadmio < 0,010 mg/kg
Mercurio < 0,050 mg/kg
Plomo 0,037 mg/kg
Selenio < 0,050 mg/kg

Metodología de ensayo
Espect ICP-MS

Micotoxinas

Aflatoxin B1 < 1 µg /Kg
Aflatoxin B2 < 1 µg /Kg
Aflatoxin G1 < 1 µg /Kg
Aflatoxin G2 < 1 µg /Kg
Ocratoxin A < 1 µg /Kg
T2 Toxin < 1 µg /Kg
Deoxivalenol (DON) < 50 µg /Kg
Zearalenone (ZON) < 10 µg /Kg

Metodología de ensayo
LC/MS

Calorías (por 100 gramos de producto)

Valor energético 210 Kcal/100g
Valor energético grasa 878,64 Kcal/100g

	Metodología de ensayo
Grasa totales: 4,26 g/100g	Gravimetría
Ácidos grasos saturados: 1,24 g/100g	Cromat CG FID
Hidratos de carbono: 36,5 g/100g	Calculado
Azúcares totales: <0,10 g/100g	Espect UV-VIS
Ceniza: 1,75 %	Gravimetría
Humedad: 44,7 %	Gravimetría
Proteínas: 9,24 g/100g	Anal. Elemental
Cloruro sódico: 1,10 g/100g	Espect ICP-OES
Fibra alimentaria: 2,23 g/100g	Gravimetría

* Normativa aplicada: REGLAMENTO (CE) No 1881/2006

 **ESPAÑA**
para Mercado
Europeo

Calle Mallorquins,
esq. Calle les Aigües,
Pol. Ind. Miramar
(Valencia) Spain.
Tel: +34 962 80 38 28
Tel: +34 962 80 30 31

info@thinkingfoods.es
www.thinkingfoods.es

 **USA**

para mercado Americano
y Latinoamericano

1315 NW 98th Court,
Unit 8 Miami,
FL 33172 USA
Phone: +1 (888) 474 5037
Direct: +1 (305) 915 0314

thinkingfoods@thinkingfoods.com
www.thinkingfoods.com

FOOD
design