Dr. Oetker Ibérica, S.A.
Avda. Diagonal 601, 3ª - 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:** 29/07/2014

TIPO DE PRODUCTO: **RISTORANTE PIZZA SPINACI**

Código: 126810600 ***Código EAN unidad*** 4001724819400

Peso neto Unidad: 390g

4 001724 819400

INGREDIENTES: Harina de trigo, 22% tomate tamizado, 20% espinacas, 14% queso (mozzarella, edam), agua, aceite vegetal, grasa vegetal, sal de mesa yodada, levadura de panadería, azúcar, almidón modificado, ajo,proteína de soja hidrolizadas, cidificantes (ácido láctico), extracto de levadura, pimienta de cayena, caramelo, dextrosa, zanahoria en polvo, cebolla en polvo, pimienta.

VALORES ANALÍTICOS (producto congelado):

VALORES NUTRICIONALES (por 100 g de producto)

Hidratos de carbono (g)	21,3
Grasas (g)	11,5
Proteínas (g)	7,1
Valor energético (Kcal)	222,0 (929KJ)

ESPECIFICACIÓN CÁRNICA

	SI	NO
Pollo		X
Cerdo		X
Ternera		X
Oveja		X

Vegetarianos: Apto
Diabéticos: No apto

ALERGENOS:

Leche y derivados	X	Huevo y derivados		Cacahuetes y derivados		Trigo y derivados	X
Gluten y derivados	X	Soja y derivados		Frutos secos y derivados		Apio y derivados	

EMBALAJE Y ENVASADO:

CAJA edidas caja (largo/alto/ancho mm): 261 X 259 X189 | Unidades caja: 7 | Peso bruto caja (Kg): 3,365

ETIQUETA (leyenda)
Posición: frontal de la caja
Consumir preferentemente antes de: MM/AA
Descripción del producto
Código producto
Código EAN
EAN caja: 4001724819424

PALETIZADO:

Medidas palet (largo/alto/ancho): 1200 x 16990 x 800(mm) EAN palet: 4001724819493

ESTRUCTURA LOGÍSTICA DEL PALET

Cajas / Piso:	18	Nº Pisos:	6	Total cajas palet:	108	Peso bruto palet (Kg):	389,092

DISTRIBUCIÓN Y ALMACENADO:

CONSUMIR PREFERENTEMENTE ANTES DE: 9 meses
CONSERVACIÓN: a temperatura de -18º a -25ºC
OBSERVACIONES: NO CONGELAR UNA VEZ DESCONGELADO

MODO DE EMPLEO

1.- Precaliente el horno durante 15-20 minutos (220-230ºC)
2.- Retire el envoltorio de plástico
3.- Coloque el producto sobre la bandeja en la parte inferior del horno. Cocer durante 10-12 minutos hasta que el queso esté fundido y adquiera un color dorado.
En hornos de ventilación asistida cocer durante 9-10 minutos.

Consejo: Para una masa más crujiente es mejor hornear de arriba y abajo y utilizar la rejilla del horno.

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