

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Edición: 30/11/2023

Rev.: 00

Fecha Rev.: 11/07/2025

Motivo Rev.: ACTUALIZACIÓN FICHA TÉCNICA

N.º RGSEAA

40.14234/M

Código Foster: 40001304

Marca: -

NOMBRE DEL PRODUCTO

BOLAS DE PIZZA PEQUEÑA UNIDAD 200gr (CAJA 50und)



DATOS DEL PRODUCTO

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Con esta bola de masa para pizza podrás elaborar una pizza fina, con una miga de células muy abiertas e irregulares, una corteza fina. Bordes regulares y redondeados. Estas especificaciones dan como resultado una pizza suave, crujiente y ligera.

INGREDIENTES

Harina de **TRIGO**, agua, aceite de colza, levadura, sal, azúcar, harina de **TRIGO** malteada, **GLUTEN** de **TRIGO**, emulsionante: E-471 (100% origen vegetal), enzimas: hemicelulasas, amilasas, glucosa-oxidasas, agente de tratamiento de la harina: E-300.

ORIGEN DEL PRODUCTO:

FRANCIA

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

VALORES NUTRICIONALES (por cada 100 g)	
Valor energético	1028 kJ/ 243 kcal
Grasas	4,6 g
De las cuales saturadas	0,5 g
Hidratos de carbono	42 g
De los cuales azúcares	< 0,2 g
Proteínas	7,9 g
Sal	1,3 g

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

VIDA ÚTIL DE PRODUCTO	12 meses
CADUCIDAD SECUNDARIA	
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN	-18°C cierre la bolsa de plástico y la caja de cartón después de abrir la caja y úselo rápidamente. No volver a congelar un producto descongelado.
CÓDIGO DE BARRAS UNIDAD (EAN-13)	3429711200450
CÓDIGO DE BARRAS CAJA (DUN-14)	13429711200457

INFORMACIÓN LOGÍSTICA

FORMATO DE PRESENTACIÓN	Caja						
ETIQUETADO (IDIOMAS)	FRANCÉS – INGLÉS - ALEMÁN						
EMBALAJE UNIDAD INTERIOR	Bolsa	Peso neto (kg)	0,200	Unidades/caja:	1	Dimensiones (mm)	364x236x214
EMBALAJE SECUNDARIO	Caja cartón	Peso neto (kg)	10	Peso bruto (kg)	10,5	Dimensiones (mm)	384x256x234
PALETIZACIÓN	Pallet euro	Cajas/fila	9	N.º Filas	7	N.º Cajas/Pallet	63

FOSTER FOOD ESPAÑA S.A.

C/ Cerrajeros 19, 28830 – San Fdo. de Henares, Madrid Tlf: (+34) 916 680 514

www.fosterfood.com

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ALÉRGENOS y productos a base de o derivados de los mismos. Reglamento (UE) N.º 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 25 de octubre de 2011

	PRESENCIA	TRAZAS		PRESENCIA	TRAZAS
GLUTEN	SI		SOJA	NO	NO
CRUSTÁCEOS	NO	NO	LECHE (incluida la lactosa)		SI
PESCADO	NO	NO	FRUTOS DE CÁSCARA	NO	NO
MOLUSCOS	NO	NO	APIO	NO	NO
HUEVO	NO	NO	SÉSAMO		SI
CACAHUETES	NO	NO	SULFITOS	NO	NO
ALTRAMUCES	NO	NO	MOSTAZA	NO	NO

CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS

Apariencia: Suave y esponjosa

Coloración: Blanco derivado a crema

Sabor: típica del alimento

MODO DE PREPARACIÓN. RECOMENDACIONES

1. Descongelación / Fermentación: 16 a 48 horas a 4°C en envases herméticos.
2. Tiempo de recalentamiento: 15 a 30 minutos.
3. Trabajo de la masa: Enharinar y estirar la masa. Adornar
4. Cocinar: Horno de pizza: 3 a 4 min a 320 °C. Horno de ventilador o transportador: 4 min a 250°C.

Instrucción dada a título informativo: las condiciones de uso pueden diferir dependiendo del equipo utilizado

DECLARACIÓN OMG: Reglamentos CE 1829/2003 y 1830/2003 de 22 de septiembre de 2003 relativos a la trazabilidad y el etiquetado de los OMG

El producto contiene ingrediente/s susceptible de haber sido modificado genéticamente

SI

NO

X

RADIACIONES IONIZANTES

El producto contiene ingrediente/s susceptible de aplicación de radiaciones ionizantes

SI

NO

X

Nuestra compañía cuenta con un departamento de calidad e I+D. Además, brinda el apoyo de nuestro Departamento Técnico para establecer las mejores condiciones de nuestros productos, teniendo en cuenta las necesidades de nuestros clientes, y para ofrecer asesoramiento en el cumplimiento de las normativas actuales.

Esta ficha pertenece a Foster Food España S.A. y es válida hasta que se realice una actualización posterior. Por favor, consulte la versión actual.