

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Edición: 26/10/2023

Rev.: 00

Fecha Rev.: 23/07/2025

Motivo Rev.: ACTUALIZACIÓN FICHA TÉCNICA

N.º RGSEAA

40.14234/M

Código Foster: 40001816

Marca:

KOOKING

NOMBRE DEL PRODUCTO

BASE PIZZA "SIN GLUTEN" 200gr (CAJA 6und)



DATOS DEL PRODUCTO

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Base de pizza congelada sin gluten (<20ppm)

INGREDIENTES

Preparado panificable [almidón de maíz, fécula de patata, fécula de tapioca, harina de arroz, dextrosa, espesante (goma xantana), sal, harina de trigo sarraceno, proteína de **SOJA**, harina de mijo, espesante (hidroxipropilmetilcelulosa), conservadores (sorbato potásico, propionato cálcico)], agua, harina de arroz, almidón de patata, margarina [grasa vegetal (coco), agua, aceites vegetales (colza), emulgente (mono-y diglicéridos de ácidos grasos (E471)), sal, acidulante (ácido cítrico (E330)), conservador (ácido sórbico (E200)), aroma, colorante (betacaroteno (E160ai))], levadura, humectante (E-422), sal, azúcar, harina de lino, estabilizante (goma guar), proteína de **SOJA**, conservadores (propionato cálcico, sorbato potásico), antioxidante (ácido ascórbico).

ORIGEN DEL PRODUCTO:

ESPAÑA

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

VALORES NUTRICIONALES (por cada 100 g)	
Valor energético	1250 kJ/ 295 kcal
Grasas	62,2 g
De las cuales saturadas	3,2 g
Hidratos de carbono	4,0 g
De los cuales azúcares	1,8 g
Proteínas	2,6 g
Sal	0,82 g

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

VIDA ÚTIL DE PRODUCTO	12 meses
CADUCIDAD SECUNDARIA	Mantener refrigerado y consumir en 4 días
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN	-18°C
CÓDIGO DE BARRAS UNIDAD (EAN-13)	8437006960540

INFORMACIÓN LOGÍSTICA

FORMATO DE PRESENTACIÓN	Bolsa plástica termosellada con plato horneable					
ETIQUETADO (IDIOMAS)	Español					
EMBALAJE UNIDAD INTERIOR	Bolsa	Peso neto (kg)	0,20	Unidades/caja:	6	Dimensiones (mm)
EMBALAJE SECUNDARIO	Caja cartón	Peso neto (kg)	1,2	Peso bruto (kg)	1,6	Dimensiones (mm)
PALETIZACIÓN	Pallet euro	Cajas/fila	6	N.º Filas	8	N.º Cajas/Pallet
						48

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	NO	NO	SOJA	SI	
CRUSTÁCEOS	NO	NO	LECHE (sin lactosa)		SI
PESCADO	NO	NO	FRUTOS DE CÁSCARA		SI
MOLUSCOS	NO	NO	APIO	NO	NO
HUEVO	NO	NO	SÉSAMO	NO	NO
CACAHUETES	NO	NO	SULFITOS	NO	NO
ALTRAMUCES	NO	NO	MOSTAZA	NO	NO

CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS

Apariencia: típica de la base de pizza

Coloración: blanquecina

Sabor: típico del pan

MODO DE PREPARACIÓN. RECOMENDACIONES

Descongelar, retirar la base del envase, añadir topping, precalentar el horno y cocinar junto con el plato a 220°C durante 10-12 min

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

	SI	NO
El producto contiene ingrediente/s susceptible de haber sido modificado genéticamente		X

	SI	NO
El producto contiene ingrediente/s susceptible de aplicación de radiaciones ionizantes		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.