

Dr. Oetker Ibérica, S.A. Avda. Diagonal 611, 5° - 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: Fecha revisión: 26/11/2008

TIPO DE PRODUCTO: PIZZA RIST HAWAIANA

> Código: 141201 Código EAN unidad: 4 00172481960 8

Peso neto Unidad: 355g





INGREDIENTES:

Harina de trigo, 27% tomate triturado, 15% queso (mozzarella, edam), 14% trocitos de piña, 6,8% jamón cocido (carne de cerdo, agua, sal, dextrosa, aroma, humo), agua, aceite vegetal, azúcar, levadura de panadería, sal de mesa yodada, almidón modificado, perejil, acidificante: acido láctico.

## VALORES ANALÍTICOS (producto congelado).

VALORES NUTRICIONALES (por 100 g de producto)

Hidratos de carbono (g) 25,6

> Grasas (g) 8.6

Proteínas (g) 8,6

Valor energético (Kcal) 215,0 (903 KJ)

## ESPECIFICACIÓN CÁRNICA

SI Pollo Cerdo

Ternera Oveja

Χ Χ Χ Χ

NO

EAN caja: 4 001724 81962 2

Vegetarianos:No apto Diabéticos: No apto

### ALERGENOS:

Leche y derivados Gluten y derivados

Huevo y derivados Soja y derivados

Apio y derivados Frutos secos y derivados

7

Trigo y derivados Mostaza y derivados

# EMBALAJE Y ENVASADO:

CAJA edidas caja (largo/alto/ancho mm):

261 x 259 x 263

Unidades caja:

Peso bruto caja (Kg):

3,141

ETIQUETA (leyenda)

Posición: frontal de la caja

Descripción del producto

Código producto Consumir preferentemente antes de: MM/AA

Código EAN

### PALETIZADO:

Medidas palet (largo/alto/ancho): 1200 x 1800 x 800 (mm)

EAN palet: 4 001724 81969 1

ESTRUCTURA LOGÍSTICA DEL PALET

Cajas / Piso: Total cajas palet: 108 Peso bruto palet (Kg): 364,900 Nº Pisos:

#### DISTRIBUCIÓN Y ALMACENADO:

CONSUMIR PREFERENTEMENTE ANTES DE:

CONSERVACIÓN: a temperatura de -18º a -25ºC

OBSERVACIONES: NO CONGELAR UNA VEZ DESCONGELADO

## MODO DE EMPLEC

- 1.- Precaliente el horno durante 15-20 minutos (220-230°C)
- 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.