

A) DATOS PRODUCTO

- **Nombre de técnico:** PIZZA CON MUZZARELLA SIN GLUTEN

Nombre de producto: PIZZA CON MUZZARELLA

- **Peso neto:** 220 gr

- **Vida comercial:** 6 MESES

- **Descripción del producto:**

- **Lista de ingredientes:**

Harina de Arroz, fécula de papa, tomate triturado, muzzarella, cebolla, levadura seca, orégano, sal.

Proceso

Recepción de MP secas: Se registra el lote correspondiente y se almacena en estantes.

Recepción de MP congelada: Se registra el lote correspondiente y se almacena a temperatura de congelación.

Las MP secas se pesa y con la parte líquida se vuelca a la amasadora.

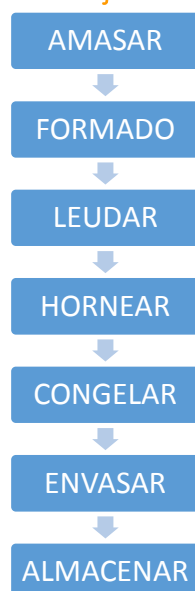
Se arman bollos que luego de darle forma manual se estiban en chapas.

Se deja leudar durante 30 minutos y pasa al horno con una temperatura de 200 °C.

Se retira del horno, pasando posteriormente al abatidor para congelar las piezas.


Luego se envasa y se almacena en la cámara.

A continuación se detalla el diagrama de flujo:



- Condiciones de almacenamiento: Congelado -18 °C

- Valores nutricionales

PIZZA con MUZZARELLA CONGELADA SIN GLUTEN			
ENCANTO			
Elaborado por: Peri Rodriguez Germán	Información Nutricional		
RS: ENCANTO	Tamaño de la porcion: 100 g - (1/2) pizza		
Uruguayana 3419 bis		por porcion	%VD(*)
INDUSTRIA URUGUAYA	Valor energético	434Kcal/ 400kJ	22
MSP-4222	Carbohidratos (g)	64	21
I.M.S.R.A. :32198/5	Proteinas (g)	17	23
NOMBRE DE PRODUCTO: PIZZA CON MUZZARELLA SIN GLUTEN	Grasas totales (g)	13	24
CONSERVADO Freezer(-18°C): ver fecha en envase Congelado(-4°C): 2 meses Heladera (-7°C): 2 días	Grasas saturadas (g)	5	22
Mantener congelado a -18°C	Grasas trans (g)	0	-
Fecha de elaboración:	Fibra alimentaria (g)	0	-
Vence	Sodio (mg)	291	12
Peso neto: 220 g			
Ingredientes: Harina de arroz, fécula de papa, tomate triturado, muzzarella, cebolla, levadura seca, oregano, sal	(*) Valores diarios con base a una dieta de 2000 kcal u 8400 kJ. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energeticas.		
ROTULO 2			
MODO DE PREPARACIÓN			
		Colocar al horno directamente del freezer Calentar hasta que la masa quede crocante y a gusto	



B) DATOS DE ENVASE

1. Envase

Envase primario: bolsa PP

Envase secundario: Caja de cartón