



Dr. Oetker Ibérica, S.A.

Avda. Diagonal 601, 3^a planta - 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-professional.es

Rev. nº: 6 Fecha revisión: 21.12.2021

TIPO DE PRODUCTO: OFENFRISCHE TUNA (ATÚN)

Código: 1-25-020500

EAN caja: 4 001724 01464 5

Peso neto Unidad: 435g



INGREDIENTES: Harina de TRIGO, agua, 10% tomates tamizados, 10% QUESO (MOZZARELLA, EDAM), 9,5% ATÚN (Katsuwonus pelamis), 7,8% cebolla, 5,1% concentrado de tomate, levadura, manteca de palma, azúcar, sal, alcaparras encurtidas (alcaparras, vinagre de alcohol, sal), aceite refinado de nabina, aceite refinado de girasol, acidulantes (fosfatos de calcio, citratos de calcio), extracto de malta de CEBADA, gasificante (carbonato ácido de sodio), orégano, emulgente (ésteres monoacetil y diacetil tartáricos de monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos), espesante (goma guar), ajo, especias, perejil, dextrosa

Información Nutricional	media	Por 100g
Valor energético:	800 kJ	190 kcal
Grasas:	5,2 g	
de las cuales saturadas:	2,7 g	
Hidratos de carbono:	25 g	
de los cuales azúcares:	3,3 g	
Proteínas:	9,2 g	
Sal:	1,1 g	

ESPECIFICACIÓN CÁRNICA

	SI	NO
Pollo		X
Cerdo		X
Ternera		X
Oveja		X

Vegetarianos:

No Apto

ALERGENOS:

Leche y derivados
Gluten y derivados

Huevo y derivados
Soja y derivados

Apio y derivados
Frutos secos y derivados

Trigo y derivados
Pescado y derivados

EMBALAJE Y ENVASADO:

CAJA: Medidas caja (largo/alto/ancho mm): 519x153x264 Unidades caja: 12 Peso bruto caja (Kg): 6,050

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

Código producto EAN caja: 4 001724 01464 5

PALETIZADO:

Medidas palet (largo/alto/ancho): 1200 x 1828 x 800(mm) EAN palet: 4 047008 00437 7

ESTRUCTURA LOGÍSTICA DEL PALET

Cajas / Piso:	6	Nº Pisos:	11	Total cajas palet:	66	Peso bruto palet (Kg):	424,722
---------------	---	-----------	----	--------------------	----	------------------------	---------

DISTRIBUCIÓN Y ALMACENADO:

CONSUMIR PREFERENTEMENTE ANTES DE: 9 meses

CONSERVACIÓN: a temperatura de -18° a -25°C

OBSERVACIONES: NO CONGELAR UNA VEZ DESCONGELADO

MODO DE EMPLEO

- Precalentar el horno.
- Retirar el envoltorio de plástico. Separar el disco de cartón dejando pegado a la pizza el papel vegetal para hornear.
- Colocar la pizza congelada en la bandeja del horno y hornear.

Horno refractario (piedra): 320° C 4-5 min. Horno convección: 230° C 9-11 min. Horno: 250° C 13-14 min. Horno continuo: 270° C 5-6 min.

Sugerencia: Obtendrá un resultado óptimo si utiliza una rejilla en vez de una bandeja.

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