FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO
PIZZA KEBAB
V.11.04.2018/140

1. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

CÓDIGO: EST 10001401/ GRA 20001401
ORIGEN: España
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO: MASA PRECOCIDA RECUBIERTA DE SALSA DE TOMATE, QUESO Y KEBAB DE POLLO.

2.DATOS DEL FABRICANTE

NOMBRE EMPRESA: La Niña del Sur S.L.
DIRECCIÓN: Camino del Reguerón s/n (Pol. Ind. 4B) 30580 Alquerías Murcia España
Nº TELÉFONO: 968873033
E-MAIL: calidad@laninadelsur.com
Nº REGISTRO SANITARIO: ES 26.07281/MU

3. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

PESO NETO: 375 g

4. INGREDIENTES

INGREDIENTE	PORCENTAJE	ORIGEN
FASE GENERAL		
harina de trigo	--	--
salsa de tomate	--	--
kebab de pollo asado	13,33 %	--
COMPOSICIÓN: pollo, especias y extractos de especias, sal, proteína de SOJA, aroma, potenciador del sabor E-621, emulgentes E-450 y E-451, dextrosa, metil celulosa polimerizada y fibra de guisante.		
queso mozzarella	12 %	--
COMPOSICIÓN: contiene LECHE y acidulante: E-330		
agua	--	--
cebolla	--	--
pimiento rojo	--	--
aceite de girasol	--	--
margarina	--	--
COMPOSICIÓN: Grasa vegetal refinada de palma, aceite vegetal refinado de girasol, agua, emulgente: E-471, sal, acidulante: E-330, antioxidantes: E-306 y E-304		
sal	--	--
leche	--	--
queso blanco pasteurizado	--	--
COMPOSICIÓN: LECHE, NATA, fermentos LÁCTEOS, sal, estabilizantes: E-401, E-407a, E-410 y E-412		
almidón modificado de maíz	--	--
levadura	--	--
jarabe de glucosa	--	--
mantequilla	--	--
emulgente: lecitina de soja	--	--
azúcar	--	--
especias y plantas aromáticas	--	--
dextrosa	--	--

5. PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

MICROBIOLOGÍA	PARÁMETROS	MICROBIOLOGÍA	PARÁMETROS
Aerobios Mesofilos	≤ 10^6 UFC /1 g	Coliformes Totales	≤ 10^4 UFC /1 g
Escherichia coli	≤ 10^2 UFC /1 g	Staphylococus aureus	≤ 10^2 UFC /1 g
Salmonella spp	Ausencia /25 g	Listeria Monocytogenes	≤ 10^2 UFC /1 g

6. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE

7. MODO DE EMPLEO

1º) PRECALENTAR EL HORNO DURANTE 10/15 MINUTOS A 200ºC.
2º) SACAR DEL ESTUCHE Y RETIRAR EL ENVOLTORIO DE PLÁSTICO MIENTRAS SE CALIENTA EL HORNO.
3º) COLOCAR EL PRODUCTO SOBRE LA BANDEJA EN LA PARTE MEDIA DEL HORNO Y COCERLOS A 200ºC DE 10 A 12 MINUTOS.
LOS TIEMPOS DE COCCIÓN PUEDEN VARIAR SEGÚN EL HORNO QUE SE UTILICE.

8. INFORMACIÓN ADICIONAL Y DECLARACIONES

VIDA UTIL DEL PRODUCTO:	18 MESES
DECLARACION DE OGMS:	ESTE PRODUCTO NO CONTIENE OMG
DECLARACIÓN IONIZADO:	PRODUCTO NO IONIZADO

9. DECLARACIONES DE ALÉRGENOS

CI	ALÉRGENO CONTENIDO EN EL INGREDIENTE		T	TRAZAS DE ALÉRGENO	
	CEREALES QUE CONTENGAN GLUTEN	CI		CRUSTÁCEOS O PRODUCTOS EN BASE DE CRUSTÁCEOS	
	HUEVOS Y PRODUCTOS EN BASE DE HUEVO			PESCADO Y PRODUCTOS EN BASE DE PESCADO	T
	CACAHUETES Y PRODUCTOS EN BASE DE CACAHUETES			SOJA Y PRODUCTOS EN BASE DE SOJA	CI
	LECHE Y SUS DERIVADOS	CI		FRUTOS DE CÁSCARA	
	APIO Y DERIVADOS			MOSTAZA Y SUS DERIVADOS	
	GRANOS DE SÉSAMO Y PRODUCTOS EN BASE DE GRANOS DE SÉSAMO			ANHÍDRIDO SULFUROSO Y SULFITOS EN CONCENTRACIONES DE 10 MG/KG O LITRO EXPRESADO EN SO2	
	ALTRAMUCES Y DERIVADOS			MOLUSCOS	

10. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

VALORES NUTRICIONALES	POR 100 GR	POR UNIDAD (375 G)
VALOR ENERGETICO	1038,33 kJ / 248 kcal	3893,74 kJ / 930 kcal
GRASAS	12 g	45 g
- DE LA CUALES SATURADAS	5,9 g	22,13 g
HIDRATOS DE CARBONO	24 g	90 g
- DE LOS CUALES AZÚCARES	3,9 g	14,63 g
FIBRA ALIMENTARIA	1,9 g	7,13 g
PROTEINAS	10 g	37,5 g
SAL	1,6 g	6 g

11. CUMPLIMIENTO DE LA LEGISLACIÓN

EL PRODUCTO CUMPLE CON TODAS LAS NORMAS DE APLICACIÓN GENERAL PARA ALIMENTOS, LAS ESPECÍFICAS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA, LA LEGISLACIÓN ESPECÍFICA QUE LE APLICA, ASÍ COMO CUALQUIER NUEVA LEGISLACIÓN QUE PUDIERA ENTRAR EN VIGOR DURANTE LA COMERCIALIZACIÓN DEL MISMO. EL LISTADO DE LA LEGISLACIÓN ESPECÍFICA SE PUEDE CONSULTAR EN EL ANEXO I-PG 11.01.
LOS CONTROLES MICROBIOLÓGICOS, FÍSICO-QUÍMICOS Y ORGANOLÉPTICOS REALIZADOS EN EL PRODUCTO QUEDAN DESCRITOS EN EL ANEXO 3 - PG 11.09.13