



1. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

CÓDIGO: EST 10001400/ GRA 20001400

ORIGEN: España

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO: MASA PRECOCIDA RECUBIERTA DE SALSA DE TOMATE Y JAMÓN.



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: 360 g

4. INGREDIENTES

INGREDIENTE	PORCENTAJE	ORIGEN
FASE GENERAL		
harina de trigo	--	--
salsa de tomate	--	--
mezcla queso mozzarella - edam	12,88 %	--
COMPOSICIÓN: QUESO Mozzarella (contiene LECHE y acidulante: E-330) y QUESO Edam		
agua	--	--
fiambre de magro de cerdo	9,68 %	--
COMPOSICIÓN: Carne de cerdo, agua, fécula de patata, sal, proteína de SOJA, proteína de LECHE, dextrosa de maíz, aromas, estabilizantes: E-450 y E-407, y antioxidante: E-316		
jamón cocido	3,13 %	--
COMPOSICIÓN: Jamón de cerdo, agua, sal, LECHE en polvo, azúcar, maltodextrina de maíz, aromas, estabilizadores (E-451 y E-407), antioxidantes (E-316 y E-331)		
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	--	--
almidón modificado de maíz	--	--
queso blanco pasteurizado	--	--
COMPOSICIÓN: LECHE, NATA, fermentos LÁCTEOS, sal, estabilizantes: E-401, E-407a, E-410 y E-412		
levadura	--	--
jarabe de glucosa	--	--
mantequilla	--	--
emulgente: lecitina de soja	--	--
azúcar	--	--
especias y plantas aromáticas	--	--
dextrosa	--	--

5. PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

MICROBIOLOGÍA	PARÁMETROS	MICROBIOLOGÍA	PARÁMETROS
Aerobios Mesófilos	$\leq 10^6$ UFC /1 g	Coliformes Totales	$\leq 10^4$ UFC /1 g
Escherichia coli	$\leq 10^2$ UFC /1 g	Staphylococcus aureus	$\leq 10^2$ UFC /1 g
Salmonella spp	Ausencia /25 g	Listeria Monocytogenes	$\leq 10^2$ UFC /1 g

6. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE

OBSERVACIÓN: PRODUCTO ULTRACONGELADO. MANTENER A -18°C. NO VOLVER A CONGELAR UNA VEZ DESCONGELADO.

7. MODO DE EMPLEO

1º) PRECALENTAR EL HORNO DURANTE 10/15 MINUTOS A 200°C.

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 200°C 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 
	CACAHUETES Y PRODUCTOS EN BASE DE CACAHUETES 		SOJA Y PRODUCTOS EN BASE DE SOJA 
	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 SO ₂ 
	ALTRAMUCES Y DERIVADOS 		MOLUSCOS 

10. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

VALORES NUTRICIONALES	POR 100 GR	POR UNIDAD (360 G)
VALOR ENERGETICO	1105,32 kJ / 264 kcal	3979,15 kJ / 950,4 kcal
GRASAS	14 g	50,4 g
- DE LA CUALES SATURADAS	6,5 g	23,4 g
HIDRATOS DE CARBONO	24 g	86,4 g
- DE LOS CUALES AZÚCARES	3,6 g	12,96 g
FIBRA ALIMENTARIA	3 g	10,8 g
PROTEINAS	8,9 g	32,04 g
SAL	1,8 g	6,48 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