



1. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

CÓDIGO: EST 10001407/ GRA 20001407

ORIGEN: España

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



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: 370 g

CLASIFICACIÓN

NOMENCLATURA	CARACTERÍSTICAS
ESTUCHADO	PESO NETO: 370g
GRANEL	CAJA 8 UDS

4. INGREDIENTES

INGREDIENTE	PORCENTAJE	ORIGEN
FASE GENERAL		
harina de trigo	--	--
salsa de tomate	--	--
agua	--	--
mezcla queso Mozzarella - Edam	12,12 %	--
bacon	9,46 %	--
COMPOSICIÓN: Panceta de cerdo, agua, sal, azúcar, estabilizante: trifosfato pentasódico, antioxidante: eritorbato sódico, aroma de humo y especias		
champiñón cultivado (agaricus bisporus)	5,41 %	--
aceite de girasol	--	--
cebolla	--	--
leche	--	--
queso blanco pasteurizado	--	--
COMPOSICIÓN: LECHE, NATA, fermentos LÁCTEOS, sal, estabilizantes: alginato sódico, algas marinas transformadas del género eucheuma, goma garrofín y goma guar		
almidón modificado de maíz	--	--
sal	--	--
margarina	--	--
COMPOSICIÓN: Grasa vegetal refinada de palma, aceite vegetal refinado de girasol, agua, emulgente: momo y diglicéridos de ácidos grasos, sal, acidulante: ácido cítrico, antioxidantes: extracto rico en tocoferoles y éteres de ácidos grasos del ácido ascórbico		
jarabe de glucosa	--	--
levadura	--	--
mantequilla	--	--
emulgente: lecitina de soja	--	--
especias y plantas aromáticas	--	--
azúcar	--	--
dextrosa	--	--

5. PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

MICROBIOLOGÍA	PARÁMETROS	MICROBIOLOGÍA	PARÁMETROS
Aerobios Mesófilos	≤ 10 ⁶ UFC /1 g	Coliformes Totales	≤ 10 ⁴ UFC /1 g
Escherichia coli	≤ 10 ² UFC /1 g	Staphylococcus aureus	≤ 10 ² UFC /1 g
Salmonella spp	Ausencia /25 g	Listeria Monocytogenes	≤ 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 SO2 
	ALTRAMUCES Y DERIVADOS 		MOLUSCOS 

10. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

VALORES NUTRICIONALES	POR 100 GR	POR UNIDAD (370 G)
VALOR ENERGETICO	1122,07 kJ / 268 kcal	4151,65 kJ / 991,6 kcal
GRASAS	17 g	62,9 g
- DE LA CUALES SATURADAS	8,5 g	31,45 g
HIDRATOS DE CARBONO	17 g	62,9 g
- DE LOS CUALES AZÚCARES	2,7 g	9,99 g
FIBRA ALIMENTARIA	3,5 g	12,95 g
PROTEINAS	10 g	37 g
SAL	1,5 g	5,55 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