



1. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

NOMBRE DEL PRODUCTO:	PIZZA 4 QUESOS (340 g - 7 ud)
DENOMINACIÓN LEGAL:	PIZZA 4 QUESOS. PIZZA ULTRACONGELADA
CÓDIGO:	EST 10001404/ HIG 200014
ORIGEN:	España
DESCRIPCIÓN :	MASA PRECOCIDA RECUBIERTA DE SALSA DE TOMATE Y 4 QUESOS.

2. FABRICA

NOMBRE EMPRESA:	La Niña del Sur S.L.
CIF:	B30341994
DIRECCIÓN:	Camino del Reguerón s/n (Pol. Ind. 4B) 30580 - Alquerías , Murcia (España)
Nº REGISTRO SANITARIO:	ES 26.07281/MU

3. PARÁMETROS FÍSICO – QUÍMICOS

PESO NETO:	340 g
------------	-------

CLASIFICACIÓN

ESTUCHADO PESO NETO 340g ENVUELTA EN POLIOLEFINA RETRACTIL+ESTUCHE CARTÓN
CAJA MASTER 7 UNIDADES, ENVUELTAS DE POLIOLEFINA RETRACTIL+ CAJA MASTER

4. INGREDIENTES

INGREDIENTE	PORCENTAJE
harina de trigo	--
salsa de tomate	--
COMPOSICIÓN: puré de tomate, agua, azúcar, aceite de girasol, sal, almidón modificado de maíz, aceite de oliva, especias	
agua	--
queso emmental	11,05 %
queso mozzarella	6,64 %
queso edam	4,43 %
queso cheddar	1,94 %
COMPOSICIÓN: contiene colorante: beta caroteno	
aceite de girasol	--
queso azul	--
leche en polvo	--
masa madre inactiva de trigo	--
COMPOSICIÓN: harina de trigo fermentada	
sal	--
levadura	--
almidón modificado	--
especias y plantas aromáticas	--
azúcar	--
agente de tratamiento de la harina: L-cisteína	--

5. PARÁMETROS CONTAMINANTES

CONTAMINANTE	LIMITE
Ocratoxina A	
Deoxinivalenol	
Zearalenona	
Toxinas T-2 y HT-2	
Melamina	
Observaciones: Según legislación vigente, Reglamento (UE) 2023/915 y sus modificaciones.	
Acrilamida	
Observaciones: Según legislación vigente, Reglamento (UE) 2017/2158 y sus modificaciones.	

6. PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

MICROBIOLOGIA	LIMITE
Salmonella spp	No detectado / 25 g
Listeria monocytogenes	≤1 x 10² UFC / 1 g
Escherichia coli	≤1 x 10² UFC / 1 g

7. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE

OBSERVACIÓN: Producto ultracongelado, mantener en congelación (-18°C). No volver a congelar una vez descongelado.

8. 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 COCER A 200°C DE 10 A 12 MINUTOS
LOS TIEMPOS DE COCCIÓN PUEDEN VARIAR SEGUN EL HORNO QUE SE UTILICE.

9. INFORMACIÓN ADICIONAL Y DECLARACIONES

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

10. 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		T
LECHE Y SUS DERIVADOS (INCLUIDA LA LACTOSA)		CI	FRUTOS DE CÁSCARA		
APIO Y DERIVADOS			MOSTAZA Y SUS DERIVADOS		T
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		

11. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

VALORES NUTRICIONALES		POR 100g
VALOR ENERGÉTICO		983,1 kJ / 234,11 kcal
GRASAS		8,74 g
- DE LAS CUALES SATURADAS		4,99 g
HIDRATOS DE CARBONO		27,23 g
- DE LOS CUALES AZÚCARES		3,36 g
FIBRA ALIMENTARIA		1,83 g
PROTEINAS		10,71 g
SAL		1,32 g

12. CUMPLIMIENTO DE LA LEGISLACIÓN

EL PRODUCTO CUMPLE CON TODAS LAS NORMAS DE APLICACIÓN GENERAL PARA ALIMENTOS, LAS ESPECÍFICAS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y LA LEGISLACIÓN ESPECÍFICA QUE LE APLICA EN EL MOMENTO DE SU COMERCIALIZACIÓN. 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

ALGUNOS DE LOS % QUE APARECEN EN ESTA FICHA TÉCNICA PUEDEN REDONDEARSE A LA BAJA EN LA PRODUCCIÓN. LOS % DEFINITIVOS DESCRITOS PARA CADA PRODUCTO QUEDAN REFLEJADOS EN SUS ETIQUETADOS.