PIZZA GRAN CASA ATÚN & BACON HORNO PIEDRA (600 g)

1. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

CÓDIGO: H100103

ORIGEN: España

DESCRIPCIÓN : MASA PRECOCIDA RECUBIERTA DE SALSA DE TOMATE Y TOPPING DE BACON, ATÚN Y QUESO

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: 600 g

CLASIFICACIÓN

ESTUCHADO PESO NETO 600 g ENVUELTA EN POLIOLEFINA RETRÁCTIL+ESTUCHE CARTÓN

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 edam	8 %
bacon cocido	6 %
COMPOSICIÓN: panceta de cerdo, sal, azúcar, dextrosa de maíz, aromas y aroma de humo, estabilizantes: trifosfato pentasódico y carragenanos, antioxidantes: eritorbato sódico y citrato de sodio	
atún	6 %
COMPOSICIÓN: atún (**pescado**), aceite de girasol y sal	
cebolla	--
queso mozzarella	5,31 %
aceite de oliva	--
levadura	--
sal	--
aceite de girasol	--
azúcar	--
especias y plantas aromáticas	--

5. PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

MICROBIOLOGÍA	LÍMITE
Salmonella spp	No detectado / 25 g
Listeria monocytogenes	≤1 x 10^2 UFC / 1 g
Escherichia coli	≤1 x 10^2 UFC / 1 g

6. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE

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

7. MODO DE EMPLEO

1º) Precalentar el horno durante 10-15 minutos a 200ºC.
2º) Sacar la pizza del estuche mientras se calienta el horno.
3º) Colocar la pizza sobre una bandeja en la parte media del horno y hornear a 200ºC de 10 a 12 minutos.
Los tiempos de cocción pueden variar según el horno que se utilice.

8. INFORMACIÓN ADICIONAL Y DECLARACIONES

DECLARACIÓN VIDA ÚTIL: 18 MESES

DECLARACIÓN DE OGMS: ESTE PRODUCTO NO CONTIENE OMG

DECLARACIÓN IONIZADO: PRODUCTO NO IONIZADO

OTROS: Producto fabricado en España

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	CI
	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	

10. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

VALORES NUTRICIONALES	POR 100g
VALOR ENERGÉTICO	854,73 kJ / 203,65 kcal
GRASAS	7,93 g
- DE LA CUALES SATURADAS	3,13 g
- DE LAS CUALES MONOINSATURADAS	1,07 g
- DE LAS CUALES POLIINSATURADAS	1,22 g
- DE LAS CUALES TRANS	0 g
HIDRATOS DE CARBONO	23,13 g
- DE LOS CUALES AZÚCARES	3,34 g
FIBRA ALIMENTARIA	1,7 g
PROTEINAS	9,09 g
SAL	1,15 g

11. 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.