

## 1. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>	PIZZA DE ATÚN (380 g - 7 ud)
<b>DENOMINACIÓN LEGAL:</b>	PIZZA DE ATÚN. PIZZA ULTRACONGELADA
<b>CÓDIGO:</b>	EST 10001403/ HIG 20001403
<b>ORIGEN:</b>	España
<b>DESCRIPCIÓN :</b>	MASA PRECOCIDA RECUBIERTA DE SALSA DE TOMATE Y ATÚN.

## 2. FABRICA

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

## 3. PARÁMETROS FÍSICO – QUÍMICOS

**PESO NETO:** 380 g

### CLASIFICACIÓN

**ESTUCHADO PESO NETO 380 g ENVUELTA EN POLIOLEFINA RETRACTIL + ESTUCHE CARTÓN  
 GRANEL 7 UNIDADES, ENVUELTAS EN POLIOLEFINA RETRACTIL + CAJA MASTER**

## 4. INGREDIENTES

INGREDIENTE	PORCENTAJE
<b>harina de trigo</b>	--
salsa de tomate	--
<b>COMPOSICIÓN:</b> puré de tomate, agua, azúcar, aceite de girasol, sal, almidón modificado de maíz, aceite de oliva, especias	
agua	--
<b>atún</b>	10,42 %
<b>COMPOSICIÓN:</b> atún (pescado), aceite de girasol y sal	
<b>queso mozzarella</b>	7,87 %
<b>queso edam</b>	5,25 %
aceite de girasol	--
cebolla	--
alcaparras	--
<b>masa madre inactiva de trigo</b>	--
<b>COMPOSICIÓN:</b> harina de trigo fermentada	
sal	--
levadura	--
<b>leche en polvo</b>	--
almidón modificado	--
especias y plantas aromáticas	--
azúcar	--
agente de tratamiento de la harina: L-cisteína	--

## 5. PARÁMETROS CONTAMINANTES

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

## 6. PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

MICROBIOLOGÍA	LÍMITE
<i>Salmonella spp</i>	No detectado / 25 g
<i>Listeria monocytogenes</i>	≤1 x 10 <sup>2</sup> UFC / 1 g
<i>Escherichia coli</i>	≤1 x 10 <sup>2</sup> 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 COCERLOS 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	 <b>CI</b>	CRUSTÁCEOS O PRODUCTOS EN BASE DE CRUSTÁCEOS	 <input type="checkbox"/>
HUEVOS Y PRODUCTOS EN BASE DE HUEVO	 <input type="checkbox"/>	PESCADO Y PRODUCTOS EN BASE DE PESCADO	 <b>CI</b>
CACAHUETES Y PRODUCTOS EN BASE DE CACAHUETES	 <input type="checkbox"/>	SOJA Y PRODUCTOS EN BASE DE SOJA	 <b>T</b>
LECHE Y SUS DERIVADOS (INCLUIDA LA LACTOSA)	 <b>CI</b>	FRUTOS DE CÁSCARA	 <input type="checkbox"/>
APIO Y DERIVADOS	 <input type="checkbox"/>	MOSTAZA Y SUS DERIVADOS	 <b>T</b>
GRANOS DE SÉSAMO Y PRODUCTOS EN BASE DE GRANOS DE SÉSAMO	 <input type="checkbox"/>	ANHÍDRIDO SULFUROSO Y SULFITOS EN CONCENTRACIONES DE 10 MG/KG O LITRO EXPRESADO EN SO2	 <input type="checkbox"/>
ALTRAMUCES Y DERIVADOS	 <input type="checkbox"/>	MOLUSCOS	 <input type="checkbox"/>

## 11. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

VALORES NUTRICIONALES	POR 100g
VALOR ENERGÉTICO	895,18 kJ / 213,29 kcal
GRASAS	8,33 g
- DE LAS CUALES SATURADAS	2,68 g
HIDRATOS DE CARBONO	24,79 g
- DE LOS CUALES AZÚCARES	3,16 g
FIBRA ALIMENTARIA	1,76 g
PROTEINAS	8,91 g
SAL	1,41 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.